




Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
6060FTRE	CATALOGUE	031CS
HS Code		84198180
Capacity		595x470 mm

Dim. mm (WxDxH)	Energy	KW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
600 x 600 x 280		6,0	400	3F+N	50/60	1	50.00

GB electric griddle, tabletop, 1/3 grooved plate and 2/3 smooth

Electric fry top with 1/3 grooved plate and 2/3 smooth. Top with deep funnel in AISI 304 stainless steel, covering in AISI 430 stainless steel 8/10, bottoms and internal parts in anti-corrosion material (aluminised sheet metal). Cooking hotplate in steel with high thermal conductivity for even temperature distribution. Equipped 2 independent cooking zones. Provided with front groove, extractable drawer for grease collection and splash guard on three sides. Each cooking zone is provided with 3 shielded heating elements (1 kW ea.) which are controlled by a thermostat with a range of use from 50° to 300° C. Equipped with safety thermostat and indicator light to show proper operation. Plate dimensions 295x470 mm. Total power 6 kW. Electrical power supply V AC 400+3N 50/60 Hz.

I fry top elettrico da banco, 1/3 rigata e 2/3 piastra liscia

Fry top elettrico con 1/3 rigata e 2/3 piastra liscia. Piano con profonda imbutitura in acciaio inox AISI 304, involucro in acciaio inox AISI 430 spessore 8/10, fondi e parti interne in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piastra di cottura in acciaio ad elevata conducibilità termica per una distribuzione uniforme della temperatura. Dotato di nr. 2 zone di cottura indipendenti. Provvisto di canaletta anteriore, cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui e di paraspruzzi su tre lati. Ogni zona di cottura è dotata di 3 resistenze (1 kW/cad.) corazzate regolate da termostato con campo di utilizzo da 50° a 300° C. Provvisto di termostato di sicurezza e lampade spia di segnalazione del corretto funzionamento. Dimensioni della piastra mm. 295x470. Potenza totale 6 kW. Tensione di alimentazione V AC 400+3N 50/60 Hz.

D Elektro-Grillplatte, Tischmodell, 1/3 gerillt und 2/3 glatt

Elektrische Bratplatte. Unsere Modelle sind mit Edelstahl Kochplatte verfügbar mit einer hohen Wärmeleitfähigkeit, um eine gleichförmige Temperaturverteilung zu haben. Sie haben 2 unabhängig gesteuerte Brat- bzw. Grillzonen. Alle Geräte sind mit Führungsrinne ausgestattet und haben einen herausnehmbaren Kasten für das Restfett und Spritzbleche auf 3 Seiten. Die Bratplatte kann glatt, geriffelt oder zur Hälfte glatt und halb geriffelt in den Modellen von 60 Zentimetern breit sein. Alle Modelle sind auch mit hartverchromter Bratplatte lieferbar, um eine leichter reinigung zu gewähren. Jede Einbrennzonen hat 3 gepanzerte Heizkörper, die von einem Thermostat der von 50 bis 300°C. misst, reguliert sind. Alle Modelle sind Sicherheitsthermostat und Kontrolleuchten für die Spannungsanzeige ausgestattet.

E plancha eléctrica de sobremesa, 1/3 rayada y 2/3 pulida

Fry top eléctrico. Los modelos están equipados con plancha de cocción en acero de elevada conductividad térmica para una distribución uniforme de la temperatura. Los modelos de 60 cm están equipados con 2 zonas de calentamiento independientes. Todos los aparatos están equipados con pequeño canal anterior, cajón extraíble para recoger grasa móvil y protectores perimetrales en 3 lados. La plancha de cocción está disponible pulida, 1/3 rayada y 2/3 pulida en los modelos de 60 cm. Todos los aparatos están disponibles con planchas en acero cromado que garantizan una más fácil limpieza de la superficie de cocción. Todas las zonas de cocción están equipadas con tres resistencias acorazadas y reguladas por un termostato con campo de acción de 50 a 300°C. Todos los modelos están dotados de termostato de seguridad y de luces piloto de aviso del correcto funcionamiento.

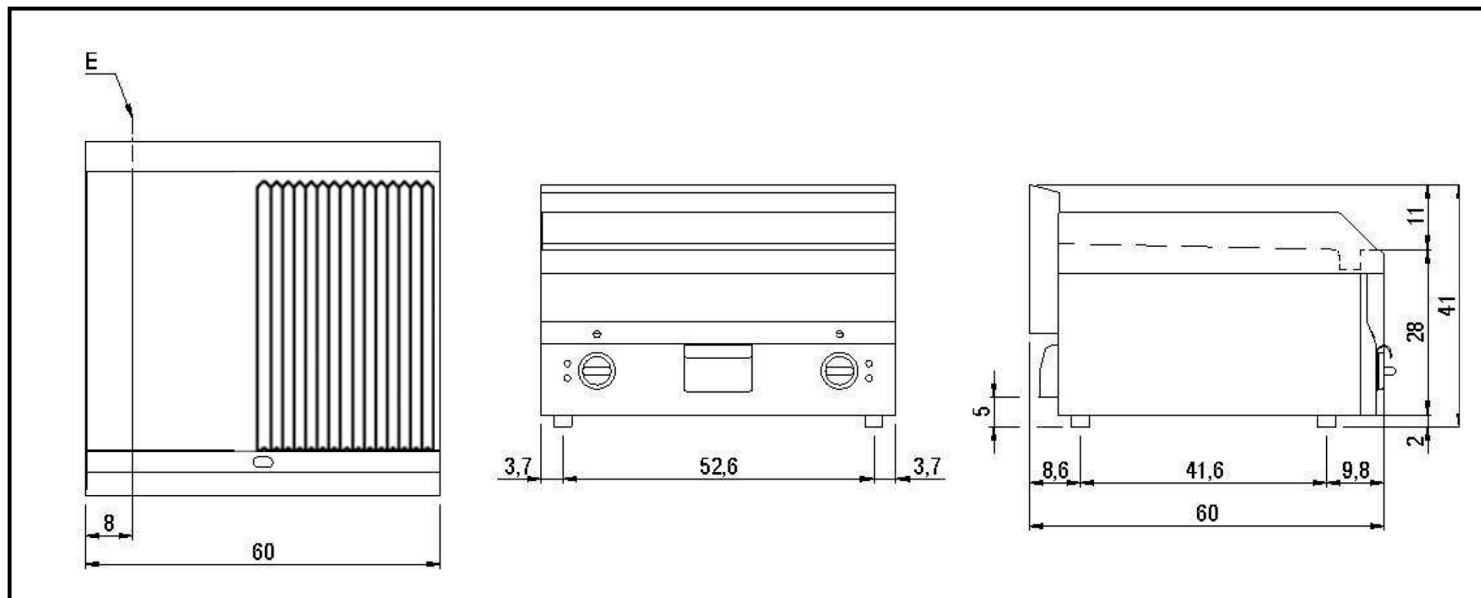
FR

plaque grillades électrique de table, 1/3 rainurée et 2/3 plaque lisse

Plaques grillades électriques. Nos modèles ont une plaque de cuisson en acier à haut conductibilité calorifique pour une distribution uniforme de la température. Les modèles de 60 cm. Sont doués de 2 zone de cuisson indépendantes. Tous les modèles sont équipés d'un canal antérieur d'un collecteur amovible de graisse et para-gicleur sur 3 côtés. La plaque de cuisson peut être lisse, nervurée ou moitié lisse moitié nervurée dans les modèles de cm. 60. Tous les modèles peuvent avoir la plaque de cuisson en acier chromé pour un meilleur nettoyage. Chaque zone de cuisson est douée de 3 résistances blindées contrôlées par un thermostat réglable de 50 à 300 °C. Tous le modèles sont pourvus de thermostat de sûreté et lampes témoins qui contrôlent le fonctionnement correct.

P

Chapa eléctrica de bancada, 1/3 ranhurada e 2/3 placa lisa



OPTIONAL ACCESSORIES



Code: 6060B

Catalogue: CATALOGUE

Page: 032CS

open cabinet for tabletop appliances l=600 mm

offener Unterbau für Tischgeräte B=600 mm

Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

Phone: +49(0)2381-97371-0

Fax: +49(0)2381-97371-88

e-Mail: info@virtusnet.de - www.virtusnet.de

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725