




Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
6570FTRE	CATALOGUE	047CS
HS Code		84198180
Capacity		695x520 mm

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
700 x 650 x 280		9,0	400	3F+N	50/60	1	75.00

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

Electric griddle with plate 1/3 grooved plate and 2/3 smooth Top in AISI 304 stainless steel thickness 8/10, covering in AISI 430 stainless steel 8/10, bottoms and internal parts in AISI 430 steel, internal reinforcements made of anti-corrosion material. (aluminised sheet metal). Equipped with two independent cooking zones. Provided with front groove, extractable drawer for grease collection and splash guard on three sides. 3 shielded heating elements of 1.5 kW/ea for each cooking zone. Thermostat adjustable from 50° to 300° C. Total power 9 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 in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10, involucro in acciaio inox AISI 430 spessore 8/10, fondi e parti interne in acciaio AISI 430, rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Dotato di 2 zone di cottura indipendenti. Provvisto di canaletta anteriore, cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui e di paraspruzzi sui 3 lati. Nr. 3 resistenze corazzate da 1,5 kW/cad. per ogni zona di cottura. Termostato regolabile da 50° a 300° C. Potenza totale 9 kW. Tensione di alimentazione V AC 400+3N 50/60 Hz.

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

Elektro Modelle sind mit Edelstahl Kochplatte geliefert und haben eine hohe Wärmeleitfähigkeit, um eine gleiche Temperaturverteilung zu haben. Die 70 cm Modelle haben 2 unabhängig gesteuerte Brat- bzw. Grillzonen. Alle Geräte sind mit Führungsrinnen ausgestattet und haben einen herausnehmbaren Kasten für das Restfett und Spritzbleche auf 3 Seiten. Die Bratplatte kann glatt, gerillt oder 1/3 gerillt für die 70 cm Modelle sein. Alle Modelle sind mit verchromter Bratplatte lieferbar, um eine leichter Reinigung zu gewähren. Die Reihe enthält die "S" Modelle mit glatter Platte, Abflussöffnung und Spritzbleche auf 4 Seiten. Ausführung Elektro, 3 Heizelemente für jede Brat- oder Grillzone mit thermostatischer Regelung von 50 bis 300°C. Alle Modelle vorgesehen mit Sicherheitsthermostat und Kontrollleuchten für die Spannungsanzeige.

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

Equipados con plancha en acero de elevada conductividad térmica para una distribución uniforme de la temperatura. Los modelos de 70 cm están equipados con 2 zonas de calentamiento independientes. Equipados con pequeño canal anterior, cajon extraible para recoger grasa móvil y parasalpicaduras en tres lados. La plancha está disponible lisa o rayada. Para los modelos de 70 cm también 1/3 rayada y 2/3 pulida. Disponible plancha en acero cromado que garantizan una más fácil limpieza de la superficie de cocción. La gama también cuenta con los modelos "S" caracterizados por plancha pulida en acero con agujero de desagüe y parasalpicaduras en los cuatros lados. Modelos eléctricos, todas las zonas de cocción están equipadas con 3 resistencias acorazadas y temperatura 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.

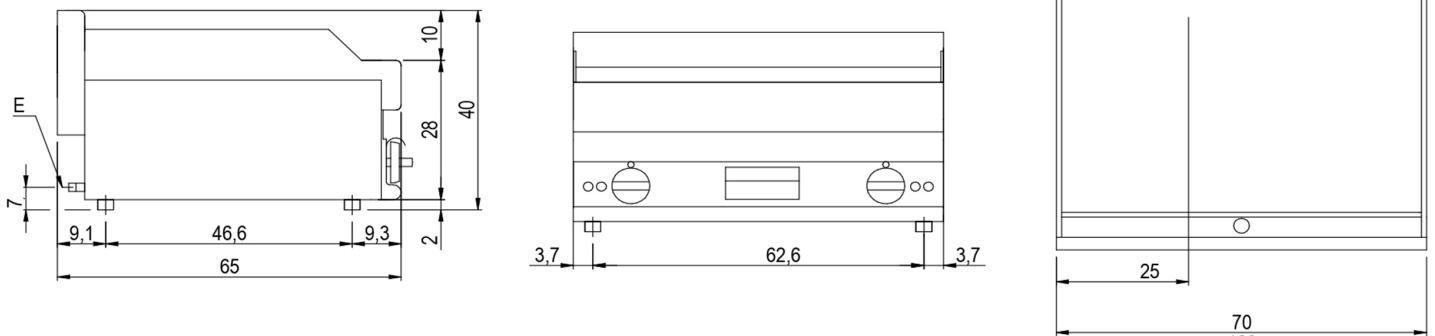
FR

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

Soit les modèles électriques ont une plaque de cuisson en acier à haute conductivité calorifique pour une distribution uniforme de la température. Les modèles de 70 cm, sont doués de 2 zones 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, rayée ou 1/3 rayée pour les modèles de 70 cm. Tous les modèles peuvent avoir la plaque de cuisson en acier chromé pour un meilleur nettoyage. La gamme se complète des modèles "S" caractérisés par la plaque de cuisson lisse avec trou d'égouttement et para gicleur sut 4 côtés. Modèles électriques, chaque zone de cuisson est douée de 3 résistances blindées contrôlées par un thermostat réglable de 50 à 300°C. Tous les 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: 6570B

Catalogue: CATALOGUE

Page: 052CS

open cabinet for tabletop appliances l=700 mm
offener Unterbau für Tischgeräte B=700 mm

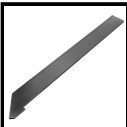


Code: 65CGFTDX

Catalogue: CATALOGUE

Page: 053CS

joint trim right for griddle d=650 mm
Verbindungsleiste rechts für Grillplatte T=650 mm



Code: 65CGFTFT

Catalogue: CATALOGUE

Page: 053CS

joint trim for griddle + griddle d=650 mm
Verbindungsleiste für Grillplatte + Grillplatte T=650 mm



Code: 65CGFTSX

Catalogue: CATALOGUE

Page: 053CS

joint trim left for griddle d=650 mm
Verbindungsleiste links für Grillplatte T=650 mm



Code: VRASFTR

Catalogue: CATALOGUE

Page: V077

Scraper for grooved griddle plates
Schaber für gerillte Grillplatten



Virtus Group GmbH

Code: Z/GSFT

Catalogue: CATALOGUE

Page: 052CS

Scraper for smooth griddle plates
Schaber für glatte Grillplatten

Phone: +49(0)2381-97371-0
Fax: +49(0)2381-97371-88
e-Mail: info@virtusnet.de - www.virtusnet.de
Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm
HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.
USt. ID-Nr.: DE814055285
Eori: DE57881370000
WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220
VerpackG: DE1211413051725

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