

BAUREIHE

Die Serie Snack 600 besteht aus einer Reihe von elektrischen oder mit Gas betriebenen Geräten mit 600 mm Tiefe mit hoher Leistung und eignet sich speziell für kleinere Betriebe wie Cafes, Bars, Fast-Food, C-Stores, Pizzerien, etc. Diese geräte wurden für die Installation auf geringem Raum entweder auf einer Arbeitsfläche oder auf den Snack 600-Unterbauten , die mit Türen, Schubladen oder Winkelschienen für GN-Behälter ausgestattet werden können, konzipiert. In der Serie sind folgende Geräte verfügbar: Herde, Griddleplatten, Friteusen, Warmhaltewannen, Bainmaries, Grillgeräte, Bräter, Nudelkocher, Nudelkocher, neutrale Arbeitsflächen und verschiedene Herde mit Elektro-Umluftbratöfen. Die Höhe der Tischgeräte beträgt 250 mm (Füße +50 mm). In Verbindung mit den Unterbauten (H = 600 mm) wird so das höhengleiche Arbeitsniveau mit den Standgeräten (H = 850 mm) inkl. Anpassung durch die verstellbaren Füße gewährleistet. Die Serie der Elektro-Bratplatten (Tischgeräte) besteht aus 6 Modellen mit 350 und 700 mm Breite.



SRE 700

SNACK 600

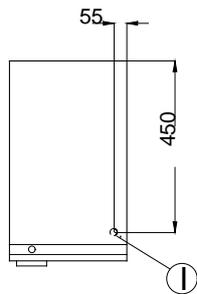
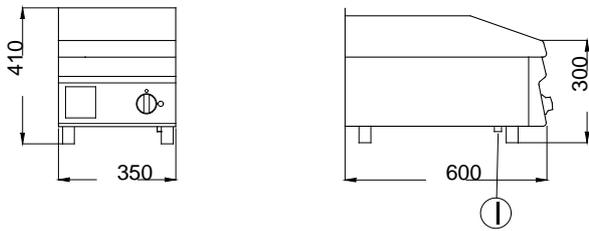
BRATPLATTEN ELEKTRO TISCHGERÄTE **ZANUSSI** PROFESSIONAL

BETRIEBS- UND FUNKTIONS-EIGENSCHAFTEN

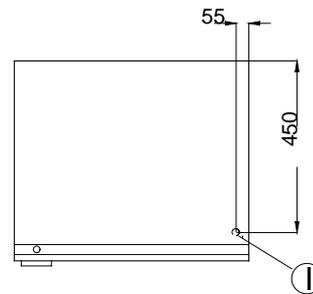
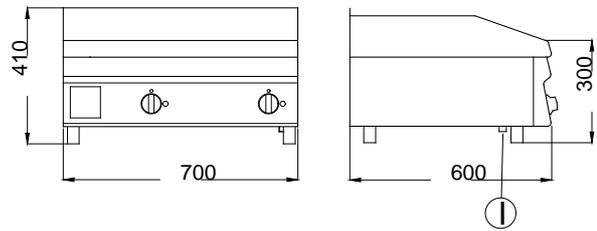
- ◆ Komplett aus CrNi AISI 304 (18/10) für eine hohe Standfestigkeit.
- ◆ Die Hygienefreundlichkeit gewährleisten die abgerundeten Kanten, das perfekte Aneinanderstellen der Geräte, die leicht zu reinigenden Fugenabdeckungen mit völlig glatten Oberflächen und die hintere Aufsatzleiste als Wandschutz.
- ◆ Alle Abdeckungen sind gegen das Eindringen von Feuchtigkeit und Speiseresten geschützt.
- ◆ Alle Modelle in 700 Breite haben zwei getrennte Heizzonen (1/2 und 1/2)
- ◆ Die Bratplatten sind aus temperaturbeständigem Stahl.
- ◆ Die Heizkörper aus Edelstahl sind unterhalb der Platte befestigt.
- ◆ Fettablauf vorn mit abnehmbarer Auffangschale.
- ◆ Temperaturregelung von 50° bis 320°C.

- ◆ 6 Modelle in den Ausführungen mit glatter, verchromter oder gerillter Platte verfügbar.
- ◆ Serienmäßig bei verchromter Platten wird ein Spezial-Reinigungschaber mitgeliefert.
- ◆ Die Bratplatten können wahlweise auf Unterbauten mit Flügeltüren, Schubladen oder Schienen für GN-Behälter installiert werden.
- ◆ CE-geprüft.

TECHNISCHE DATEN						
EIGENSCHAFTEN	MODELLE					
	SRE350 285745	SRE360 285746	SRE370 285747	SRE700 285748	SRE710 285749	SRE720 285750
Außenabmessungen - mm						
Breite	350	350	350	700	700	700
Tiefe	600	600	600	600	600	600
Höhe	300	300	300	300	300	300
Anschlusswert - kW						
Gesamt-elektrisch	4	4	4	8	8	8
Maße Kochfläche - mm						
Breite	350	350	350	700	700	700
Tiefe	485	485	485	485	485	485
Kochfläche						
Typ	glatt	gerillt	glatt	glatt	2/3 glatt 1/3 gerillt	glatt
Material			verchromte (Brat-) Platte			verchromte (Brat-) Platte
Netzspannung	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60
Nettogewicht - kg	27	27	27	49	49	49
SONDERAUSSTATTUNG						
SCHABER FUER GLATTE BRATPLATTEN			1			1



ITC-SRE350



ITC-SRE700



LEGENDE

	SRE350 285745	SRE360 285746	SRE370 285747	SRE700 285748	SRE710 285749	SRE720 285750
I - Elektroanschluß	400 V, 3+N, 50/60					

**BEST.-NR. DER ZUBEHÖRTEILE
SONDERAUSSTATTUNG**

	MODELLE					
	SRE350 285745	SRE360 285746	SRE370 285747	SRE700 285748	SRE710 285749	SRE720 285750
2 AUFFANGGRINNE MIT VORDERWAND F. BRATPL.	285799	285799	285799	285799	285799	285799
SCHABER FUER GLATTE BRATPLATTEN	285800		285800	285800	285800	285800
VERLORENE EIERFORM	285802		285802	285802	285802	285802



www.zanussiprofessional.com