

# 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 Wasserbäder (Tischgeräte) besteht aus 4 Modellen mit Elektro- oder Gasbetrieb in den GN-Maßen 1/1 bzw. 2/1.



SME 350

# SNACK 600

## GAS/ELEKTRO WASSERBAD TISCHGERÄTE **ZANUSSI** PROFESSIONAL

### BETRIEBS- UND FUNKTIONS-EIGENSCHAFTEN

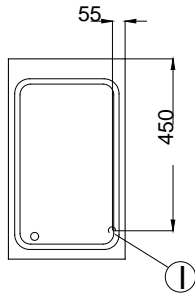
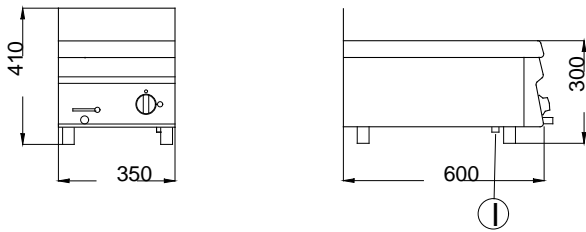
- ◆ Ausführung komplett aus Edelstahl 1.4301 sorgt für eine hohe Standfestigkeit.
- ◆ Die Hygienefreundlichkeit gewährleisten die abgerundeten Kanten, das perfekte Aneinanderstellen der Geräte, die leicht zu reinigenden Fugenabdeckungen mit völlig glatten Oberflächen und die hintere Aufsatzleiste als Wandschutz.
- ◆ Alle Abdeckungen sind gegen das Eindringen von Feuchtigkeit und Speiseresten geschützt.
- ◆ Die Wanne ist in einem Stück tiefgezogen, mit abgerundeten Ecken, um die Reinigung zu vereinfachen.

- ◆ Das Bainmarie eignet sich insbesondere für das Warmhalten von Speisen bei richtigem Feuchtigkeitsgrad. Die 350 mm breiten Modelle können bis max. 1/1 GN - 150 mm tief bzw. die 700 mm breiten Modelle bis max. 2/1 GN - 150 mm tief bestückt werden.
- ◆ Sicherheitsthermostat.
- ◆ Die Gas-Modelle sind wahlweise mit Erd- oder Flüssiggas zu betreiben und verfügen über eine piezoelektrische Zündung, Brennersteuerung mit Sicherheitshähnen und Sicherheitsthermoelement.
- ◆ Der Thermostat ist von 65°C bis 90°C einstellbar, um die geeignete Temperatur zum Warmhalten der Speisen zu gewährleisten.

- ◆ Wasserablauf nach vor mit Hahn und Verlängerung.
- ◆ Die Bainmaries können wahlweise auf Unterbauten mit Flügeltüren, Schubladen oder Schienen für GN-Behälter installiert werden.
- ◆ CE-geprüft.

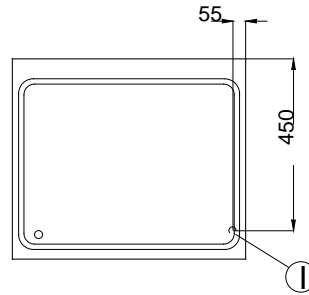
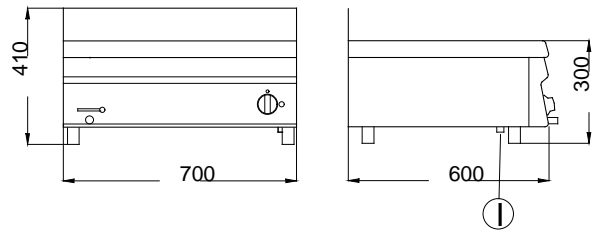
TECHNISCHE DATEN				
EIGENSCHAFTEN	MODELLE			
	SME350 285754	SME700 285755	SMG350 285768	SMG700 285769
Energieart	Elektrik	Elektrik	Gas	Gas
Außenabmessungen - mm				
Breite	350	700	350	700
Tiefe	600	600	600	600
Höhe	300	300	300	300
Leistung - kW Gas			2	2
Anschlusswert - kW				
Gesamt-elektrisch	1.3	2.6		
Netzspannung	230 V, 1+N, 50/60	230 V, 1+N, 50/60		
Nettogewicht - kg	11	17	14	19

285754



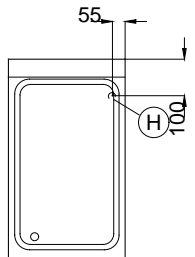
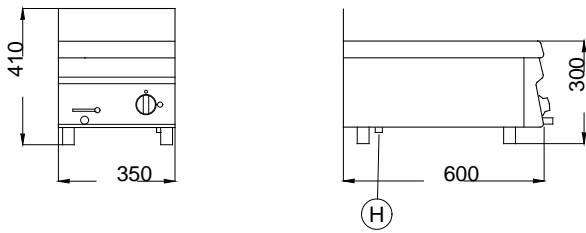
ITC-SME350

285755



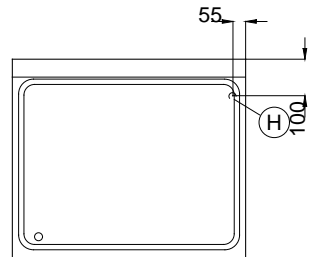
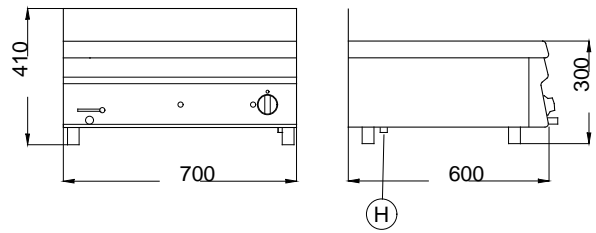
ITC-SM700

285768

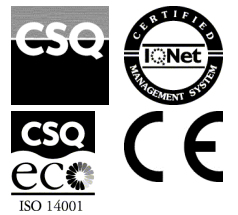


ITC-SMG350

285769



ITC-SMG700

**LEGENDE**

	SME350 285754	SME700 285755	SMG350 285768	SMG700 285769
H - Gasanschluss			1/2"	1/2"
I - Elektroanschluß	230 V, 1+N, 50/60	230 V, 1+N, 50/60		

**BEST.-NR. DER ZUBEHÖRTEILE**

SONDERAUSSTATTUNG	MODELLE			
	SME350 285754	SME700 285755	SMG350 285768	SMG700 285769
AUFFANGRINNE MIT VORDERWAND F. LINIE 600	285798	285798	285798	285798
SIEBBODEN FUER WASSERBAD	285797	285797	285797	285797

