

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 Nudelkocher besteht aus einem elektrischen und einem gasbetriebenen Modell. Zubereitungstips: Nudeln, Gemüse, Reis, gefüllte Teigwaren, Kartoffelklöße, usw.



SCPE 350

SNACK 600

GAS/ELEKTRO NUDELKOCHER STANDGERÄTE **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.
- ◆ Tiefgezogene Wanne 2/3 GN aus Edelstahl 1.4301 mit 1,5 mm Wandungsdicke. Überlauf und Wasserablauf durch Kugelhahn.
- ◆ Wasserzulaufhahn zum Befüllen des Beckens.
- ◆ Doppelter Boden zum Aufstellen der Körbe.

◆ Die Körbe gehören nicht zum Serienumfang bei Lieferung sondern müssen bedarfsgerecht bestellt werden.

◆ CE-geprüft.

MODELL MIT ELEKTROBETRIEB

- ◆ Heizkörper aus "Incoloy" außerhalb des Beckens.
- ◆ Temperaturkontrolle durch einen Thermostaten.
- ◆ Sicherheitsthermostat.

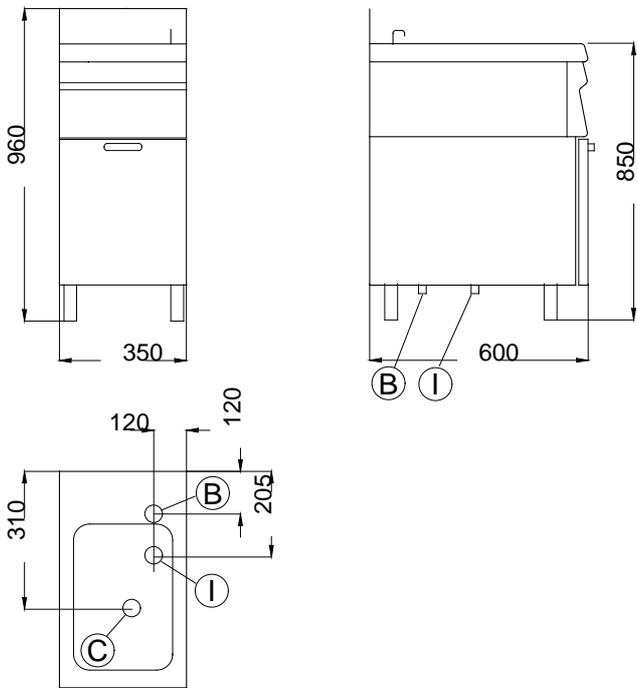
MODELL MIT GASBETRIEB

◆ Unter dem Becken befindet sich der Brenner mit piezoelektrischer Zündung und Zündflamme.

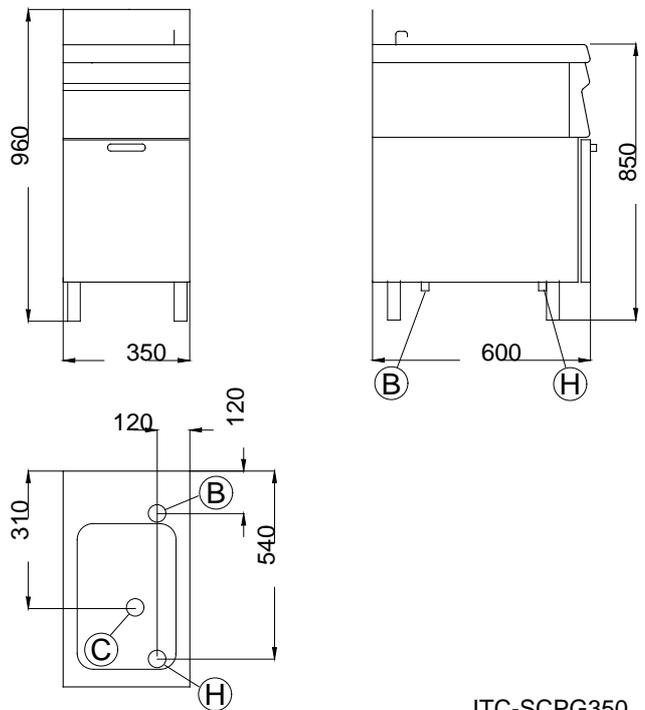
◆ Hahn mit Sicherheitsventil.

◆ Erd- oder Flüssiggasbetrieb möglich.

| TECHNISCHE DATEN | | |
|-------------------------|-------------------|-------------------|
| EIGENSCHAFTEN | MODELLE | |
| | SCPE350 285758 | SCPG350 285772 |
| Energieart | Elektrik | Gas |
| Außenabmessungen - mm | | |
| Breite | 350 | 350 |
| Tiefe | 600 | 600 |
| Höhe | 850 | 850 |
| Leistung - kW Gas | | 10 |
| Anschlusswert - kW | | |
| Gesamt-elektrisch | 5 | |
| Anzahl Behälter | 1 | 1 |
| Nutzvolumen Becken - mm | | |
| Breite | 305 | 305 |
| Tiefe | 340 | 340 |
| Höhe | 290 | 290 |
| Netzspannung | 400 V, 3+N, 50/60 | |
| Nettogewicht - kg | 33 | 35 |



ITC-SCPE350



ITC-SCPG350

LEGENDE

| | SCPE350 285758 | SCPG350 285772 |
|---------------------|-------------------|-------------------|
| H - Gasanschluss | | 1/2" |
| I - Elektroanschluß | 400 V, 3+N, 50/60 | |

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

| | MODELLE | |
|---|-------------------|-------------------|
| | SCPE350 285758 | SCPG350 285772 |
| 2 KORBE GN 1/3 FUER NUDELKOCHER | 285804 | 285804 |
| 4 KORBE GN 1/6 FUER NUDELKOCHER | 285805 | 285805 |
| AUFFANGGRINNE MIT VORDERWAND F. LINIE 600 | 285798 | 285798 |
| KORB GN 2/3 FUER NUDELKOCHER | 285796 | 285796 |



www.zanussiprofessional.com