

COMPOSITION DE LA GAMME

Idéale pour les petits établissements de restauration comme les bars, les snacks, les pizzerias ou les petits hôtels, la gamme "SNACK 600" apporte toutes les qualités requises dans une cuisine professionnelle grâce à sa profondeur de 600 mm. Fiable et robuste, cette gamme permet d'optimiser la consommation d'énergie, de garantir la sécurité de l'utilisateur tout en offrant une ergonomie et un confort de travail. Son large choix d'éléments modulaires gaz et électriques permet de composer différentes combinaisons afin de répondre aux exigences des professionnels.



Modèle SRE 700

SNACK 600

FRY TOP ELECTRIQUES



Thinking of you
Electrolux

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

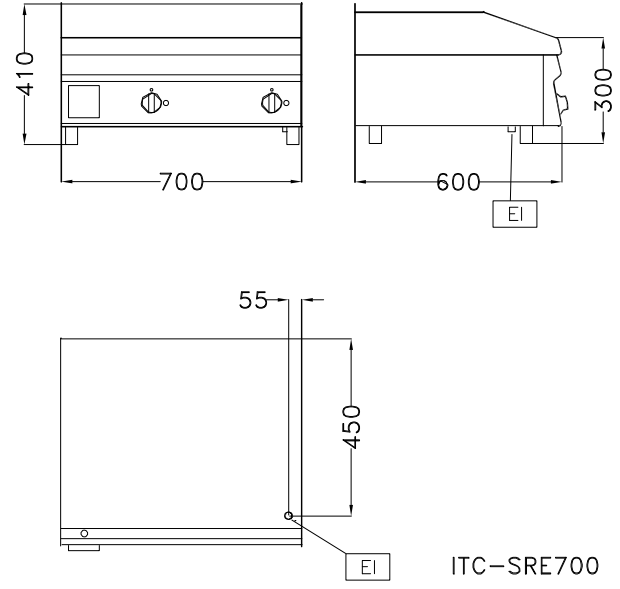
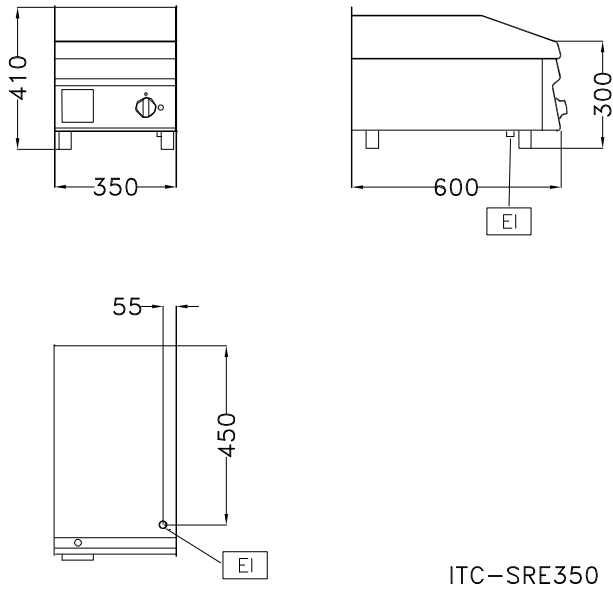
- ◆ Dessus en acier inox 18/10 AISI 304 équipé d'un dossier anti-projections sur les trois côtés.
- ◆ Plaque de cuisson lisse ou nervurée en acier doux.
- ◆ La conception du circuit de chauffe permet une répartition de chaleur uniforme sur toute la surface de la plaque.

- ◆ Récupération des graisses à basse température dans un tiroir amovible de grande capacité.
- ◆ Chauffage par résistances en "incoloy".
- ◆ Commande de température par thermostat avec voyant de température sélectionnée.
- ◆ Les boutons indiquent la température réglable de 50° à 320°C.
- ◆ Les commandes sont placées sur un tableau démontable en retrait, sans aucun bouton saillant, et sont d'une très grande visibilité.

- ◆ Tous les modèles sont compatibles avec les soubassements neutres ouverts, avec portes battantes ou équipés de guides pour bacs GN.
- ◆ Les parties techniques sont accessibles par l'avant.
- ◆ Indice de protection IPX4.
- ◆ Certification H*, et homologation par les principaux organismes de certification internationaux.

* Pour les modules appartenant à la classe B11 (plus de 14 kW), ceux-ci doivent être installés en conformité avec la norme H.

| DONNEES TECHNIQUES | | | | | | |
|--------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------------|------------------|
| CARACTERISTIQUES | MODELES | | | | | |
| | SRE350 | SRE360 | SRE370 | SRE700 | SRE710 | SRE720 |
| Alimentation | Electrique | Electrique | Electrique | Electrique | Electrique | Electrique |
| Dimensions externes - mm | | | | | | |
| largeur | 350 | 350 | 350 | 700 | 700 | 700 |
| profondeur | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| hauteur | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| Puissance - kW | | | | | | |
| installée-électrique | 4 | 4 | 4 | 8 | 8 | 8 |
| Surface de cuisson - mm | | | | | | |
| largeur | 350 | 350 | 350 | 700 | 700 | 700 |
| profondeur | 485 | 485 | 485 | 485 | 485 | 485 |
| type | Lisse | Nervurée | Lisse | Lisse | 2/3 Lisse, 1/3 nervurée | Lisse |
| matériau | Acier doux | Acier doux | Au chrome | Acier doux | Acier doux | Au chrome |
| Poids net - kg. | 27 | 27 | 27 | 49 | 49 | 49 |
| Tension d'alimentation | 400 V, 3N, 50/60 | 400 V, 3N, 50/60 | 400 V, 3N, 50/60 | 400 V, 3N, 50/60 | 400 V, 3N, 50/60 | 400 V, 3N, 50/60 |
| ACCESSOIRES EN DOTATION | | | | | | |
| RACLETTE POUR FRY TOP LISSE | | | 1 | | | 1 |



LEGENDE

| | SRE350 | SRE360 | SRE370 | SRE700 | SRE710 | SRE720 |
|---------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| EI - Connexion électrique | 400 V, 3N, 50/60 | 400 V, 3N, 50/60 | 400 V, 3N, 50/60 | 400 V, 3N, 50/60 | 400 V, 3N, 50/60 | 400 V, 3N, 50/60 |



ACCESSOIRES SUR DEMANDE

| ACCESSOIRES | MODELES | | | | | |
|---|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| | SRE350 | SRE360 | SRE370 | SRE700 | SRE710 | SRE720 |
| 2 JOINTE AVEC COUVRE JOINT POUR FRY TOP | S2CAFT | S2CAFT | S2CAFT | S2CAFT | S2CAFT | S2CAFT |
| MOULE POUR OEUFS POUCHES | SFOU | | SFOU | SFOU | SFOU | SFOU |
| RACLETTE POUR FRY TOP LISSE | RAS | | RAS | RAS | RAS | RAS |



Thinking of you
Electrolux