



## GAMME 600 - CGE6-41

### FOURNEAUX A GAZ AVEC FOUR ELECTRIQUE



- Feux vifs avec soupape de sécurité et thermocouples
- Piézo-électrique pour l'allumage des brûleurs ,
- Grilles et brûleurs émailés ,
- Dimension 400x275 mm
- Plateau de récupération de la graisse en acier inox
- Four électrique en acier inox ,avec résistances au fond (3kw)
- soupape thermostatique ( 130-350 °C )
- Dimension du four : 450x420x300 mm

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modél	Brûleurs	3500 kcl/h	Puissance a gaz	Dimension mm
		Gaz - kcal/h	kw	
CGE6-41	4	14000	600	600X650X850

## GAMME 600 - CG6-40

### FOURNEAUX A GAZ



- Feux vifs avec soupape de sécurité et thermocouples Piézo-élec-trique pour l'allumage des brûleurs,  
Grilles et brûleurs émailés, Dimension 400x275 mm  
Plateau de récupération de la graisse en acier inox  
Four en acier inoxydable avec brûleurs tubulaire de 5000 kcl/h, avec pilote de mise en route et thermocouple
- Contrôle de la température par soupape.
  - Soupape thermostatique (130-350 °c)
  - Dimension du four : 450x420x300 mm

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modél	Brûleurs	3500 kcl/h	Puissance a gaz	Dimension mm
		kcal/h	kw	
CG6-20	2	7000	8,14	400X650X290
CG6-40	4	14000	16,28	600X650X290
CG6-41	4	19000	22,09	600X650X850



## GAMME 600 - CE6-41

### FOURNEAUX ELECTRIQUE



CE6-41: four électrique en acier inox , avec des résistances au fond (3KW) et sur la partie supérieure supérieure (3KW), Soupape thermostatique (130-350°C)  
 Dimension du four : 450x420x300 mm  
 Plaques électrique de fonte avec résistances blindés incorporées, contrôlés par des commutateurs avec 6 positions

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Plaque - Kw	Puissance Totale Kw	Dimensions (mm)
CE6-20 2	5,2		400X650X290
CE6-40 3	9,3		600X650X290
CE6-41 3	15,3		600X650X850

## GAMME 600 - CV6-20

### FOURNEAUX VITROCERAMIQUES



plaques de vitrocéramique avec au foyers rayonnants circulaires de 1,5 te 2 KW avec contrôle de la puissance et régulateur 8 position

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Zone de cuisson	Puissance électrique Kw	Dimensions (mm)
CV6-201	3,5		400x650x290
CV6-402	7		600x650x290

**FAGOR** 

**GAMME 600 - CPE6-05**

**CUISEUR A PATES ELECTRIQUE**



Cuve en acier inoxydable AISI -316  
 Contrôle de la température avec régulateur d'énergie 8 positions  
 Robinet à levier pour la vidange de la cuve  
 Dimension de la cuve : 250x350x130 mm  
 Fournis : 4 paniers 120x160x120 mm

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	zone de cuisson 2,00 kw	Puissance électrique KW	Dimension mm
CPE6-05	GN-1/1	6	400X650X290



**FAGOR** 

**GAMME 600 - CMF6-05**

**SAUTEUSE ELÉCTRIQUE**

Machine versatile qui peut être  
 •Grill •Sauteuse pour la friture  
 •Marmite pour la cuisson avec un liquide •Bain marie

fabrication en acier inoxydable avec cuive intégré  
 dimension GN-1/1  
 Résistances pour chauffer cachés au fond de la cuve contrôlé par  
 le thermostat qui régule la température entre 50°C et 250°C

Robinet a levier pour le vidange de la cuve  
 Récipient pour récupérer le liquide qui s'écoule sous  
 la cuve ,placé dans la partie inférieure profondeur 200mm

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	zone de cuisson 2,00 kw	Puissance à gaz électrique KW	Dimension mm
CMF6-05	GN-1/1	3,2	600X650X850



## GAMME 600 - FG6-05 / FG6-10 FRITEUSE A GAZ



Réglage thermostatique de la température entre 60°C & 195°C  
Mise en route automatique des brûleurs par la soupape par la soupape électromagnétique avec pilot et thermocouple  
Robinet à levier pour le vidange de la cuve branchement électrique : 230 v -1+N

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	cuves			Puissance a Gaz		Dimension mm
	Quantité	Vol, Litres	Paniers	Kcal /H	Kw	
FG6-05	1	8	1	600	700	400X650X290
FG6-10	2	2*8	2	12000	1400	600x650x290



## GAMME 600 - FE6-05 / 10 FRITEUSE ELECTRIQUE



Réglage thermostatique de la température entre 60°C & 195°C  
Thermostat de sécurité  
robinet à levier pour la vidange de la cuve,

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modél	quantité	vol, litres	paniers	Puissance a gaz kcal /h	Dimension mm
FE6-05	1	8	1	6,00	400X650X290
FE6-10	2	2*8	2	12,000	600x650x290

### GAMME 600 - MF6-05

#### CHAUFFE FRITE



Fabrication en acier inoxydable avec cuve extractable  
 Dimension GN-1/1  
 Filtre pour les fritures extractable  
 Element de chauffe ceramique supérieure de 650 w de puissance  
 Interrupteur de mise en route-arrêt

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modél	Puissance Kw			Cuve		Dimension mm
	Superieure	Inferieure	Totale	Bac	Dm2	
MF6-05	0,65		0,65	GN-1/1	20	400X650X290



### GAMME 600 - BME6-05

#### BAIN MARIE

Cuve intégré de taille GN-1/1 de 150mm de profondeur  
 Résistance en acier inoxydable cachées sous le fond de la cuve  
 Contrôle thermostatique de 30°C à 90 °C  
 Robinet à levier pour le vidange de la cuve  
 Cuve non incluses

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	CUVE		Puissance électrique KW	Dimension mm
	DIMENSION	LITRES		
BME6-05	GN-1/1	20	1,6	400X650X850



**GAMME 600 - FTG6**  
**FRYS-TOPS A GAZ**  
**AVEC SOUPAPE MAXI-MINI**



FTG6-05V R

FTG6-05V L

Brûleur en acier inoxydable et pilot pour la mise en route  
 Contrôle de la flamme du brûleur par la soupape de type maximum-minimum  
 Tiroir-récupération de la graisse amovible

**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

Modèle	Puissance a gaz			Dimension mm	
	TYPE	ZONE	DM2		
FTG6-05V L	L	1	20	5,16	400X650X290
FTG6-05V R	R	1	20	5,16	400X650X290
FTG/C6-05V L	L/C	1	20	5,16	400X650X290
FTG6-10V L	L	2	30	7,74	600X650X290
FTG6-10V R	R	2	30	7,74	600X650X290
FTG6-10V R	L/C	2	30	7,74	600X650X290



FTE6-05 R

FTE6-05 L

**GAMME 600 - FTE6**  
**FRYS-TOPS ÉLECTRIQUE**

Fabriqué en acier inox.  
 Plaque lisse de 20 dm<sup>2</sup>.  
 Chauffage par résistances tubulaires en acier inox.  
 Contrôle de température par thermostat (120 °C – 310 °C).  
 Récupérateur de graisses.

**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

Modèle	Puissance a gaz			Dimension mm	
	TYPE	ZONE	DM2		
FTE6-05 L	L	1	20	4,80	400X650X290
FTE6-05 R	R	1	20	4,80	400X650X290
FTE/C6-05 L	L/C	1	20	4,80	400X650X290
FTE6-10 L	L	1	30	6,40	600X650X290
FTE6-10 R	R	1	30	6,40	600X650X290
FTE6-10 R	L/C	1	30	6,40	600X650X290



## GAMME 600

### ÉLÉMENT NEUTRE

Element de support sur lequel il est possible de monter les appareils polyvalentes et sur la table de la gamme 700 pour obtenir une machine compacte en option il est possible d'installer des portes

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Dimension mm
EN6-05	400X650X290
EN6-10	600X650X290

## GAMME 600

### CELLULE MIXTE POUR CAFETERIA ET SNACK



Fabrication en acier inoxydable 18/10.  
pieds réglables en inoxydable.  
Equipements valables our GN et 60x40  
porte avec dispositif automatique de fermeture;  
Cellule mixte pour arriver à la temperature de réfrigération (3 °C) ou de congélation de (-18 °C).  
possibilité de faire 2 cycles pour réfrgération et 2 cycles pour congélation.  
Durée des cycles:  
-réfrigération: 90 minutes.  
-congélation: 270 minutes.  
fonction automatique avec contrôle et régulation par sonde à coeur ou manuelle avec minuterie.  
à la fin d cycle, la cellule armoire pour surgelés ( au desous de - 18 °C);  
Compresseur hermétique aéré.  
evaporateur en cuivre avc ailettes d'aluminium.  
Froid ventilé.  
réfrigérant écologique R-404a ans CFC/  
Isolement mousse polyuréthane injectée de 60 mm d'épaisseur.  
densité 40kg/m2. sans CFC.  
Evaporation automatique de l'eau de condensation.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Niveau			Production Kg/cycle		Tension	Dimensions mm
	[1/1]	[2/1]	60x40	+90/+3°C	+90/-18°C	Puissance Fr-w	
ATM-031S	3	-	-	9	6	230V 1 +N-487	560x700x515
ATM-051	5	-	5	15	10	230V 1 +N-690	785x815x1 035