

Serie 650

SNACKLINE ♦ SNACKLINE ♦
♦ ЛИНИЯ "СНЭК" ♦ LINEA "SNACK"



- ♦ **40 SCG** 2 und 4 Flammen Gaskocher. Die Brenner sind mit Piezozündung ausgerüstet. Einer der Brenner ist ein Zweikreisbrenner. Rahmen und Außenverkleidung aus Inoxstahl 18/10.
- ♦ Two and four burner gas boiling tops. The burners are equipped with flame failure device and spark ignition. One burner is double crown type. Work top and panelling in 18/10 stainless steel.
- ♦ Газовая плита с 2 и 4 конфорками. Конфорки оснащены пьезозажиганием. Одна из конфорок имеет двухконтурное пламя. Внешняя облицовка и рамы из нержавеющей стали 18/10.
- ♦ Elementos a gas, con dos o cuatro quemadores. Los quemadores, uno de los cuales es de doble corona, están previstos de encendido piezoeléctrico. Plano de trabajo y panelado de acero inoxidable 18/10

Modell model модель Modelo	Abmessungen dimensions габариты Dimensiones	Brenner burner конфорка Quemadores	El. Anschluß connection rate. эл. подключение Aliment.	El. Nennleistung el. power номин. мощность Potencia electr.	Gewicht weight вес Peso
	mm	2 kW 3,5 kW 4,5 kW	Volt	kW	kg
40 SCG	400x650x300h	I I		6,5	15
60 SCG	600x650x300h	I 2 I		13,5	23
60 SCGFE	600x650x850h	I 2 I	220/3x380+N	13,5+5,5 El	67



40 SCG

- ♦ **40 SGFT** Gas und Elektrogrillplatten. Mit thermostatischem Sicherheitsventil von 50°C bis 320°C regelbar ausgerüstet. Auf Wunsch kann die Platte gerillt sein. Oberteil mit Spritzschutz. Herausnehmbare Fettauffangschale. Ramen und Außenverkleidung aus Inoxstahl 18/10.
- ♦ Gas and electric griddle plates. Thermostatically controlled temperature, adjustable from 50° to 320°C. Ribbed plates are available for all versions. Large fat collecting tray. Panelling in 18/10 stainless steel.
- ♦ Электро и газовые плиты для жарки без гастропосуды, оснащены предохранительным клапаном, температура регулируется от 50°C до 320°C. На заказ плитка может поставляться рифленной. Верхняя часть с брызгозащитной окантовкой. Вынимаемый жироборник. Внешняя облицовка и рама из нержавеющей стали 18/10.
- ♦ Parilla a gas y eléctrica. Controlados termostáticamente, con regulación de temperatura de 50° a 320°C. Plancha ranurada disponible en ambos modelos. Bandeja recolectora perimetral anti-grasa. Recogedor de grasa extraíble. Plano de trabajo y panelado de acero inoxidable 18/10.

Modell Model модель Modelo	Abmessungen dimensions габариты Dimensiones	Wärmebelastung gas heat input тепл. нагрузка Potencia gas	El. Anschluß connection rate эл. подключение Aliment.	El. Nennleistung el. power номин. мощность Potencia electr.	Gewicht weight вес Peso
	mm	kW	Volt	kW	kg
40 SGFT	400x650x300h	6,5			40
40 SGFTR	400x650x300h	6,5			40
60 SGFT	600x650x300h	10			60
60 SGFTI/3R	600x650x300h	10			60
60 SGFTR	600x650x300h	10			60
40 SEFT	400x650x300h		220/3x380+N	3,9	42
40 SEFTR	400x650x300h		220/3x380+N	3,9	42
60 SEFT	600x650x300h		220/3x380+N	6,5	64
60 SEFTRI/3R	600x650x300h		220/3x380+N	6,5	64
60 SEFTR	600x650x300h		220/3x380+N	6,5	64



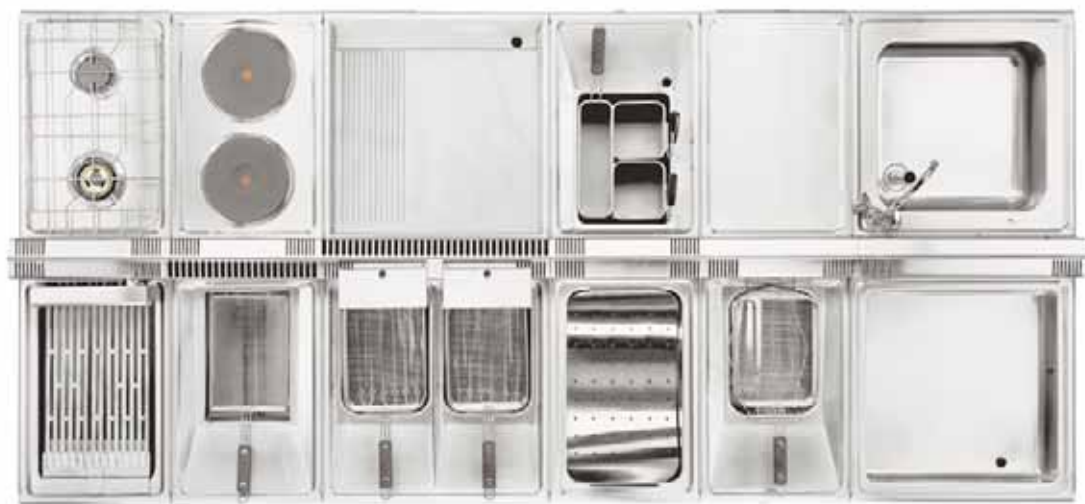
40 SGFT

- ♦ **40 SEC** Elektrokoher mit 2 und 4 Kochstellen. Gußplatten mit Überhitzsicherheitsvorrichtung ausgerüstet. Plattendurchmesser 220 mm. Achtstufenschalter für die Temperaturregelung. Rahmen und Außenverkleidung aus Inoxstahl 18/10.
- ♦ Two and four electric plate boiling tops. Cast iron plates equipped with overheating protection device. Diameter of each plate 220 mm. Temperature adjustable by means of an eight position switch. Work top and panelling in 18/10 stainless steel.
- ♦ Электроплитка с 2 и 4 конфорками. Чугунные конфорки оснащены ограничительным термостатом. Диаметр каждой конфорки 220 мм. Температура регулируется 8-ми ступенчатым переключателем. Внешняя облицовка и рамы из нержавеющей стали 18/10.
- ♦ Elementos eléctricos de dos y cuatro placas. Placas de fundición, dotadas de dispositivo contra el recalentamiento. Diámetro de placa: 220 mm. Regulación de la temperatura mediante conmutador de ocho posiciones. Plano de trabajo y panelado, de acero inoxidable 18/10.

Modell model модель Modelo	Abmessungen dimensions габариты Dimensiones	Platten plates конфорка Placas	El. Anschluß connection rate эл. подключение Aliment.	El. Nennleistung el. power номин. мощность Potencia electr.	Gewicht weight вес Peso
	mm		Volt	kW	kg
40 SEC	400x650x300h	2	220/3x380+N	5,2	16
60 SEC	600x650x300h	4	220/3x380+N	10,4	24



40 SEC



40 SECP

♦ **40 SECP** Elektronudelkocher mit Zu- und Ablaufhahn ausgerüstet. Eingebaute Überlaufvorrichtung, Becken 2/3 GN, Kapazität 25 Ltr. Tiefgezogene Becken und Rahmen. Becken, Rahmen und Außenverkleidung aus Inoxstahl 18/10.

♦ Electric pasta cooker. Supplied with inlet and outlet water tap. Overflow device incorporated. 2/3 GN size pressed tank. Tank, work top and panelling in 18/10 stainless steel. Tank capacity 25 ltr.

Электроаппарат для варки лапши с клапаном подачи и слива. Устройство перелива. Ванны 2/3 ГН, мощность 25 л. Прессованные ванны и рамы. Ванны, рамы и внешняя облицовка выполнены из нержавеющей стали 18/10.

♦ Cuece pastas eléctrico. Dotado de grifos de carga y descarga de agua. Dispositivo de "demasiado lleno" incorporado. Cuba de dimensiones GN 2/3. Capacidad de cuba: 25 L. Plano y cuba realizados por estampación. Cuba, plano de trabajo y panelado, de acero inoxidable 18/10.

Modell model модель Modelo	Abmessungen dimensions габариты Dimensiones	Beckenabmessungen tanks dimensions габариты ванн Dimen. cuba	El. Anschluß el. connect. эл. подключение Aliment.	El. Nennleistung El. Power номин. мощность Potencia electr.	Gewicht weight вес Peso
	mm	mm	Volt	kW	kg
40 SECP	400x650x300 h	330x300x250 h	220/3x380	7,5	22

♦ **40 SEBM** Elektrowasserbad. Temperatur von 30°C bis 110°C durch Thermostat regelbar. Heizkörper außerhalb der Becken. Becken für 150 mm hohe GN-Behälter. Tiefgezogene Rahmen und Becken. Eingebauter Ablaufhahn. Becken und Außenverkleidung aus Inoxstahl 18/10. GN-Behälter und Deckel sind im Preis nicht inbegriffen.

♦ Electric bain maries. Thermostatically controlled temperature, adjustable from 30° to 110°C. Electric elements are fixed externally to allow an easy cleaning of the tank. They are suitable to take 150 mm height GN containers. Outlet water tap incorporated. Pressed tank and panelling in 18/10 stainless steel. Prices do not include containers and lids.

♦ Электроводяная баня. Регулируемая термостатом температура от 30° до 110°C. Нагревательные тены расположены вне ванны. Ванны для ГН-емкостей 150 мм глубиной. Прессованные рамы и ванны. Встроенный клапан слива. Ванны и внешняя облицовка из нержавеющей стали 18/10. ГН-емкости и крышки в стоимость не включены.

♦ Baño Maria eléctricos. Temperatura controlada termostáticamente, regulable de 30°C a 110°C. Resistencia externa a la cuba. Cuba para recipientes Gastronorm, de 150 mm de altura. Plano y cuba realizados por estampación. Grifo de descarga de agua incorporado. Recipientes y tapas excluidas del precio.



40 SEBM

Modell model модель Modelo	Abmessungen dimensions габариты Dimensiones	Beckenabmessungen tank dimensions габариты ванн Dimens. cuba	Al. Anschluß el. connect. эл. подключение Alimentation	El. Nennleistung el. power номин. мощность Potencia electr.	Gewicht weight вес Peso
	mm	mm	Volt	kW	kg
40 SEBM	400x650x300 h	308x510x165h/GN 11	220 I Ph	1,6	17
60 SEBM	600x650x300h	510x510x165 h GN 1/1 + 2 x 1/4	220 I Ph	2,6	23

♦ **41 SEFR** Elektrofriteuse mit hebbaren Heizkörpern. Mit Sicherheitsthermostat ausgerüstet. Tiefgezogene Rahmen und Becken. Becken, Rahmen und Außenverkleidung aus Inoxstahl 18/10. Stundenleistung pro Becken mit tiefgekühlten Kartoffeln: 13,5 kg.

♦ Electric deep fat fryers with lifting power pack. These fryers are thermostatically controlled and have an override safety thermostat. Pressed tank, work top and panelling in 18/10 stainless steel. Hourly output for each tank of frozen chips is 13,5 kg.

♦ Электрофритюрница оснащена подъемным нагревательным элементом и предохранительным термостатом. Прессованные рамы и ванны. Ванны, рамы и внешняя облицовка из нержавеющей стали 18/10. Производительность в час каждой из ванн, наполненной замороженным картофелем, составляет 13,5 кг.

♦ Freidoras eléctricas con grupo de resistencias extraíble. Dotadas de termostato de seguridad con rearme manual. Plano y cuba realizados por estampación. Cuba, plano de trabajo y panelado, de acero inoxidable 18/10. Producción por hora en una sola cuba, con patata congelada gruesa: 13,5 kg.

*♦ Elektrofriteuse mit festem Heizkörper. Obwohl die Heizkörper an dem Becken befestigt sind, kann das Gerät leicht gereinigt werden. Mit Sicherheitsthermostat ausgerüstet. Tiefgezogene Rahmen und Becken. Becken, Rahmen und Außenverkleidung aus Inoxstahl 18/10. Stundenleistung pro Becken mit tiefgekühlten Kartoffeln: 11,7 kg.

*♦ These electric deep fat fryers have the elements bolted to the tank. This does not impair easy cleaning of the tank. They are thermostatically controlled and have an override safety thermostat. Pressed tank, work top and panelling in 18/10 stainless steel. Hourly output for each tank of frozen chips is 11,7 kg.

*♦ Электрофритюрница с неподвижным нагревательным элементом. Несмотря на то, что нагревательный элемент закреплен на ванне, чистка прибора легка. Прибор оснащен предохранительным термостатом. Прессованные рамы и ванны. Ванны, рамы и внешняя облицовка выполнены из нержавеющей стали 18/10. Производительность в час каждой из ванн, наполненной замороженным картофелем, составляет 11,7 кг.

*♦ Freidoras eléctricas con resistencia fija. La fijación de la resistencia a la cuba no compromete la facilidad de limpieza de ésta. Dotadas de termostato de seguridad con rearme manual. Plano y cuba realizados por estampación. Cuba, plano de trabajo y panelado, de acero inoxidable 18/10. Producción por hora en una sola cuba, con patata congelada gruesa: 11,7 kg/



Modell model модель Modelo	Abmessungen dimensions габариты Dimensiones	Wannen Kapaz. tank cap. ванны мощн. Cubas Cap.	El. Anschluß el. connect. эл. подключение Aliment.	El. Nennleistung el. power номин. мощность Potencia eletr.	Gewicht weight вес Peso
	mm	Lt.	Volt	kW	kg
41 SEFR	400x650x300h	1 8	220/3x380+N	6,9	20
61 SEFR	600x650x300h	2 8+8	220/3x380+N	6,9+6,9	31
*40 SEFR	400x650x300h	1 8	220/3x380+N	5	8
*60 SEFR	600x650x300h	2 8+8	220/3x380+N	5+5	29

♦ **60 SGFR** Gasfriteuse. Becken mit abgerundeten Kanten. Heizkörper befinden sich außerhalb des Beckens für eine leichtere Reinigung. Wärmeleistung beträgt 56%. Becken, Rahmen und Außenverkleidung aus Inoxstahl 18/10. Stundenleistung pro Becken mit tiefgekühlten Kartoffeln: 10,9 kg.

♦ Gas-heated deep fat fryers. External heat exchange allows an easy cleaning of the tanks which have round edges. Thermal efficiency is 56%. Pressed tank, work top and panelling in 18/10 stainless steel. Hourly output for each tank is 10,9 kg of frozen chips.

♦ Газовая фритюрница. Ванны с округленными краями. Нагревательные элементы находятся вне ванн, что облегчает чистку прибора. Тепловая мощность составляет 56%. Ванны, рамы и внешняя облицовка из нержавеющей стали 18/10. Производительность в час каждой из ванн, наполненной замороженным картофелем составляет 10,9 кг.

♦ Freidoras a gas. Cuba con ángulos redondeados, con intercambiador de calor exterior a la propia cuba para facilitar la limpieza. Rendimiento térmico del 56%. Cuba, plano de trabajo y panelado, de acero inoxidable 18/10. Producción por hora en una sola cuba, con patata congelada gruesa: 10,9 kg.



Modell model модель Modelo	Abmessungen dimensions габариты Dimensiones	Wannen tanks ванны Cubas	Kapazität capacity мощность Capacidad	Wärmebelastung gas heat input теплов. нагрузка Potencia gas	Gewicht weight вес Peso
	mm		Lt.	kW	kg
40 SGFR	400x650x300h	1	8	7,5	21
60 SGFR	600x650x300h	1	8+8	6,9+6,9	31



40 SEW

♦ **40 SEW** Elektrorostgrill. Maximale Arbeitstemperatur 330°C. Temperaturregelung durch Simmerstat. Abnehmbare Gußroste befinden sich über dem hochklappbaren Heizkörper. Eingebauter Ablaßhahn. Tiefgezogene Rahmen und Becken. Becken, Rahmen und Außenverkleidung aus Innoxstahl 18/10.

♦ Electric roaster grill for hot dog. Highest working temperature is 330°C. Temperature is adjustable by means of a simmerstat. Removable cast iron grid plates are placed above the tilting elements. Incorporated outlet water tap. Pressed tank and work top. Tank, work top and panelling in 18/10 stainless steel.

♦ Решетчатый электрогриль. Максимальная рабочая температура 330°C. Регулирование температуры посредством симмерстата. Съемные чугунные решетки находятся над откидным нагревательным элементом. Встроенный сливной клапан. Прессованные рамы и ванны. Ванны, рамы и внешняя облицовка из нержавеющей стали 18/10.

♦ Parrilla eléctrica. Temperatura máxima de funcionamiento: 330°C regulación de la temperatura mediante regulador de potencia. Parrilla de fundición extraíble, colocada sobre la resistencia. Grupo de resistencias extraíble. Grifo de descarga de agua incorporado. Cuba y plano realizados por estampación. Cuba, plano de trabajo y panelado, de acero inoxidable 18/10.

Modell model модель Modelo	Abmessungen dimensions габариты Dimensiones	El. Anschluß el. connect. эл. подключение Aliment.	El. Nennleistung el. power номинал. мощность Potencia electr.	Gewicht weight вес Peso
	mm	Volt	kW	kg
40 SEW	400x650x300h	220/3x380	4,5	31

♦ **40 SECC** Elektrowarmhaltegerät. Erhitzung durch Infrarotstrahlen. Behälter GN 1/1, Höhe 150 mm. Tiefgezogene Rahmen und Becken. Becken, Rahmen und Außenverkleidung aus Innoxstahl 18/10.

♦ Electric chip scuttle. Heating by means of an infra-red rays lamp. 150 mm high 1/1 GN size tank. Pressed tank and work top. Tank, work top and panelling in 18/10 stainless steel.

♦ Прибор для поддержания температуры продуктов. Обогрев посредством инфракрасного облучения. ГН-емкости 1/1, высотой 150 мм. Прессованные рамы и ванны. Ванны, рамы и внешняя облицовка из нержавеющей стали 18/10.

♦ Contenedor caliente por infrarojos de dimensiones GN 1/1; altura: 150 mm. cuba y plano realizado por estampación. Cuba, plano de trabajo y panelado, de acero inoxidable 18/10.



40 SECC

Modell model модель Modelo	Abmessungen dimensions габариты Dimensiones	El. Anschluß el. connect. эл. подключение Alimentación	El. Nennleistung el. power номинал. мощность Potencia electrica	Gewicht weight вес Peso
	mm	Volt	kW	kg
40 SECC	400x650x300h	220/I PN	1	18

♦ **40 SNC** Neutrale Elemente mit GN Schublade. Tiefgezogene Arbeitsplatte. Auf Wunsch ist eine Arbeitsplatte aus Kunststoff lieferbar. Rahmen und Außenverkleidung aus Innoxstahl 18/10.

♦ Work tops with Gastronorm drawer. Pressed work top. Non-toxic polyethylene chopping top is available on request. Work top and panelling in 18/10 stainless steel.

♦ Нейтральный элемент с ГН-ящиком. Прессованная рабочая поверхность. По желанию поставляется из искусственного материала. Рама и внешняя облицовка из нержавеющей стали 18/10.

♦ Elemento neutro con cajón Gastronorm. Plano de trabajo realizado por estampación. Cubierta de polietileno atóxico, a pedido. Plano de trabajo y panelado de acero inoxidable 18/10.

♦ **60 SL** Spülbecken aus Innoxstahl 18/10. Abmessungen: 450x450x250. Ausgerüstet mit Wasserhahn.

♦ 18/10 stainless steel sink. Dimensions: 450x450x250 mm. Supplied with water mixer tap.

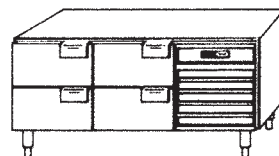
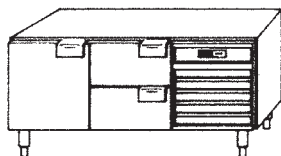
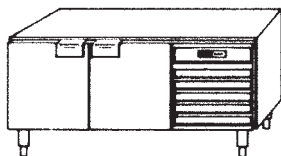
♦ Мойка из нержавеющей стали 18/10, габариты 450x450x250 мм, сливной кран.

♦ Lavadero de acero inoxidable 18/10. Dimensiones 450x450x250 mm. Se suministra con grifo de agua caliente y fría.



40 SNC

Modell model модель Modelo	Abmessungen dimensions габариты Dimensiones	Schublade Abmes. drawer sizes габариты ящика Dimensiones cajón	Gewicht weight вес Peso
	mm		kg
40 SNC	400x650x300h	GN 1/1	12
60 SNC	400x650x300h	GN 1/1 + 2 x 1/4	14
60 SL	600x650x300h		18

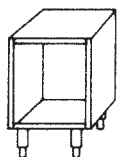


gekühlter Unterbau/refrigerated base/охлаждаемое нижнее строение/basa refrigerada

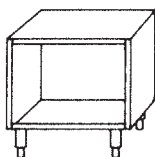
TR SNACK 22
DIM. 1200x600xh580

TR SNACK 42
DIM. 1200x600xh580

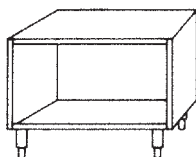
TR SNACK 44
DIM. 1200x600xh580



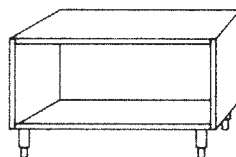
AS/G40



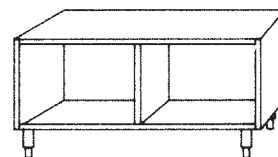
AS/G60



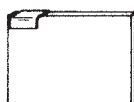
AS/G80



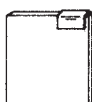
AS/G100



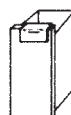
AS/G120



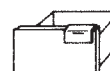
PS/60



PS/40



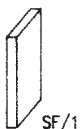
SB/20



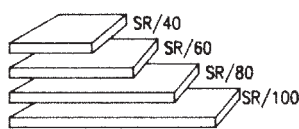
CS/40



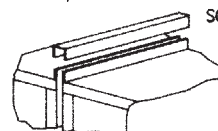
GS/1



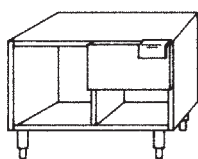
SF/1



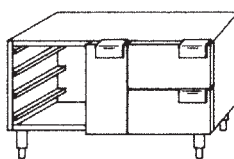
SR/40
SR/60
SR/80
SR/100



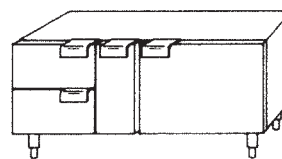
SC



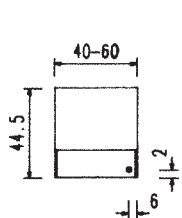
1AS/G80 1SF/1 1CS/40



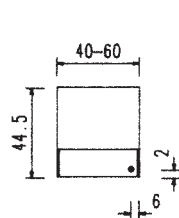
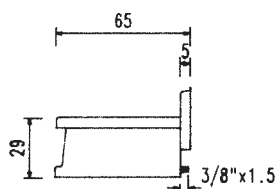
1AS/G100 2SF/1 2GS/1 2CS/40 1SB20



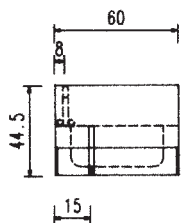
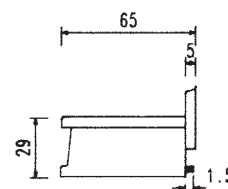
1AS/G120 1SF/1 1PS/60 2CS/40



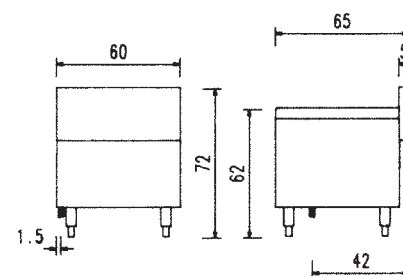
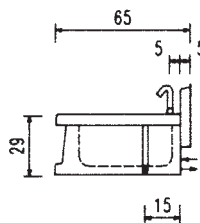
gas/gaz



elektro/electric/электро/electrico



mod. 60 SL



mod. 60 SCGFE

