



NIECO JF62

Un Broiler qui est l'identité du goût Burger King

NIECO augmente l'efficacité de votre cuisine.
Consultez-nous, notre service conception vous
apportera le conseil et la réponse à votre besoin.

Les broilers de la série JF, avec la technologie BroilVection TM permettent une productivité de 20% à 30% supérieure tout en économisant plus de 40% d'énergie.

Cette technologie combine la chaleur rayonnante, la convection naturelle et l'air pulsé.

LES AVANTAGES :

- Qualité de cuisson constante
- Des saveurs et des couleurs sans pareil
- Des économies d'énergie importantes
- Moins de coûts d'utilisation
- Une température ambiante inférieure dans votre cuisine
- Une grande facilité de mise en oeuvre
- Catalyseur

EN OPTIONS :

- Double tapis
- Contrôleur multi produits
- Stand tubulaire en inox avec roulettes capable de recevoir un meuble froid
- Tiroir Adande positif ou négatif



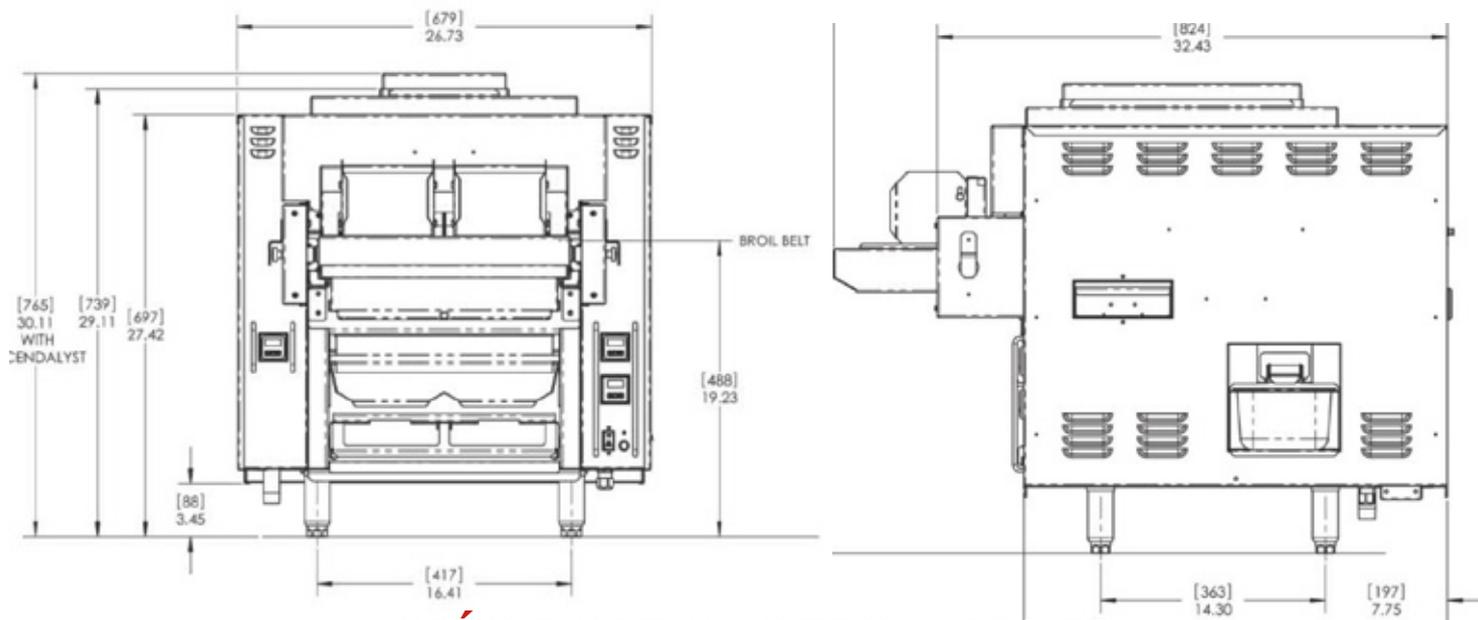
NIECO JF63



NIECO JF63BG Bun Grill



NIECO JF64



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

MODÈLE		ENERGIE	HAUTEUR	LARGEUR	PROFONDEUR	POIDS
NIECO JF62	GAZ	35,000 BTU/H; 8814 Kcal Connexion 230V	765 mm	679 mm	997 mm	132 kg
	ELEC	Puissance : 13 KW 380V triphasé 3P+N+T				
NIECO JF63	GAZ	50,000 BTU/H; 12591 Kcal Connexion 230V	800 mm	882 mm	1008 mm	158 kg
	ELEC	Puissance : 17 KW 380V triphasé 3P+N+T				
NIECO JF63 BG	GAZ	50,000 BTU/H; 12591 Kcal Connexion 230V	800 mm	905 mm	1197 mm	165 kg
	ELEC	Puissance : 17 KW 380V triphasé 3P+N+T				
NIECO JF64	GAZ	75,000 BTU/H; 18887 Kcal Connexion 230V	769 mm	1022 mm	1016 mm	239 kg
	ELEC	Puissance : 27 KW 380V triphasé 3P+N+T 380V triphasé 3+T+N				

LE SERVICE SFE :

SFE vous accompagne tout au long de votre projet, conception, implantation et suivi de votre équipement.

UN BON MATÉRIEL NE VAUT RIEN SANS UN BON SERVICE.

SAV SFE performant **PARTOUT EN FRANCE**. Plus de **50 TECHNICIENS** agréés à votre disposition.

Une **HOTLINE** à votre écoute **6 JOURS/7 :**

0 826 804 059