

Cuisson modulaire FryTop électrique plaque inclinée lisse au chrome brossé 800 mm, contrôle thermostatique

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



372340 (Z7IIKDAOMEA)

FryTop électrique plaque inclinée lisse au chrome brossé 800 mm, contrôle thermostatique, grattoir inclus

Description courte

Repère No.

A installer sur bases ouvertes ou en pont. Surface de cuisson lisse en chrome brossé. Plage de température de 120 ° C à 280 ° C. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse. Panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Plan de travail emboutie d'une pièce en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur. Bords latéraux à angle droit pour permettre une jonction affleurante entre les unités.

Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Le large trou de vidange sur la surface de cuisson permet l'évacuation du gras dans un grand récupérateur d'1,5 litre placé sous la surface de cuisson.
- Grand bac de récupération des graisses disponible comme accessoire optionnel, pouvant être installé sous l'élément supérieur, dans un soubassement neutre.
- Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.
- Dosseret haut en inox à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Le dosseret se démonte facilement pour le nettoyage.
- Protection contre les projections d'eau IPX4
- Eléments de chauffage infrarouge montés sous la surface de cuisson
- Zone frontale de frémissements
- Plage de température de 120°C à 280°C
- Surface de cuisson en chrome brossé, très résistante aux rayures et facile de nettoyage
- Racloir pour plaque lisse en dotation
- Convient pour une installation sur un comptoir.

Construction

- Surface de cuisson entièrement lisse
- Panneau extérieur en inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Surface de cuisson épaisseur 12mm, chrome brossé pour des résultats parfaits et une grande facilité d'utilisation

APPROBATION: _____

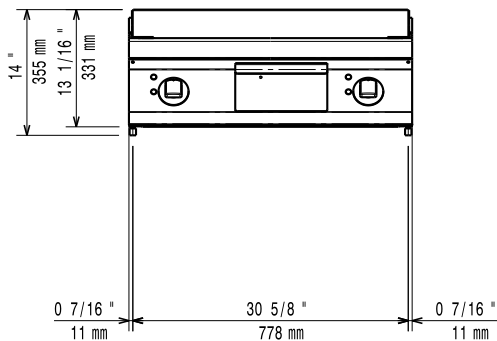
Accessoires inclus

- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255

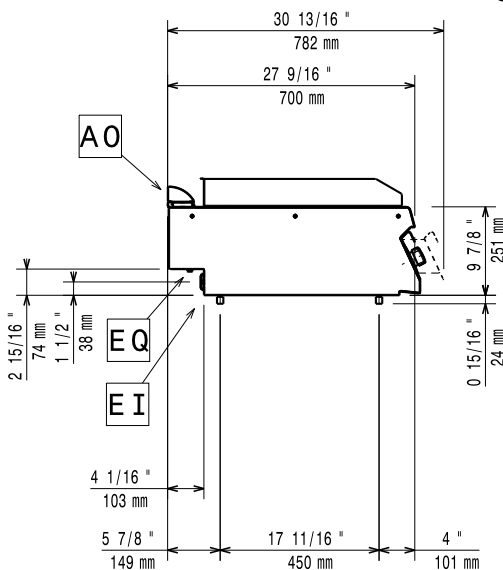
Accessoires en option

- Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- Kit de jonction PNC 206086
- Support pour système "pont" de 800 mm PNC 206137
- Support pour système "pont" de 1000 mm PNC 206138
- Support pour système "pont" de 1200 mm PNC 206139
- Support pour système "pont" de 1400 mm PNC 206140
- Support pour système "pont" de 1600 mm PNC 206141
- Main courante frontale 800 mm PNC 206167
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 206186
- Main courante frontale 1200 mm PNC 206191
- Main courante frontale 1600 mm PNC 206192
- Main courante pour côtés gauche et droit PNC 206240
- Mitre pour élément 800 mm PNC 206304
- Couple de caches lateraux H 250 MM PNC 206320
- Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top PNC 206346
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm PNC 206367
- Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900) PNC 206400
- - NOT TRANSLATED - PNC 206455

Avant

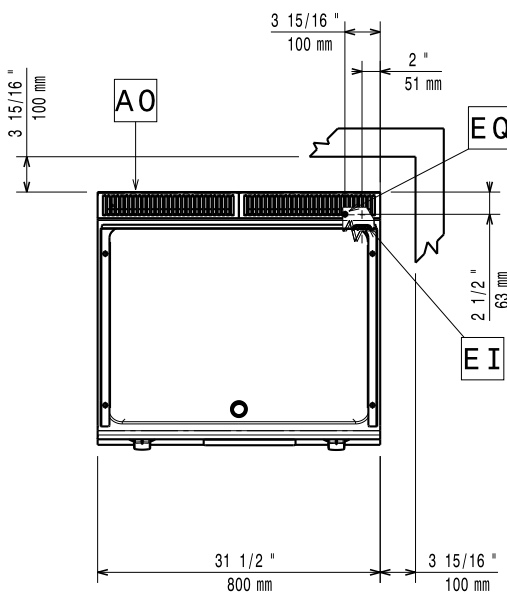


Côté



EO = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage :	400 V/3 ph/50-60 Hz
Puissance de raccordement	8.4 kW
Total Watts :	8.4 kW
Prédisposé pour :	

Informations générales

Si l'appareil est installé à côté ou contre des meubles sensibles à la température ou similaires, un espace de sécurité d'environ 150 mm doit être maintenu ou une isolation thermique doit être installée.

Température de fonctionnement
MINI : 120 °C

Température de fonctionnement
MAXI : 280 °C

Largeur extérieure : 800 mm

Profondeur extérieure : 700 mm

Hauteur extérieure : 250 mm

Poids net : 70 kg

Poids brut : 73 kg

Hauteur brute : 540 mm

Largeur brute : 820 mm

Profondeur brute : 860 mm

Volume brut : 0.38 m³

Largeur surface cuisson : 730 mm

Profondeur surface cuisson : 540 mm