

## Cuisson modulaire FryTop gaz plaque lisse droite au chrome brossé 800 mm, contrôle thermostatique

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



392401 (Z9IINAOMEA)

FryTop gaz plaque lisse droite  
au chrome brossé 800 mm,  
contrôle thermostatique,  
grattoir et bouchon inclus

### Description courte

#### Repère No.

Surface de cuisson lisse en chrome brossé. Brûleurs fonctionnant au gaz de 20 kW avec vanne thermostatique et flamme à stabilisation automatique. Plage de température jusqu'à 270 ° C. Pour être installé sur des installations à base ouverte, des supports de pontage. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse. Corps et plan de travail entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Plan de travail extra résistant en acier inoxydable robuste de 2 mm. 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.
- Dosserets hauts en inox, à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les dosserets se démontent facilement pour le nettoyage et sont lavables en machine.
- Allumage piézo avec vanne thermostatique pour une sécurité supplémentaire.
- Les unités disposent de manettes séparées pour chaque moitié de module de la surface de cuisson.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Protection contre les projections d'eau IPX5.
- Plage de température de fonctionnement de 90° à 270° 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

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en acier inox AISI304.
- 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.
- L'ensemble fait 900 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Surface de cuisson en chrome brossé épaisseur 15 mm pour des résultats optimums et une utilisation facile.
- Surface de cuisson entièrement lisse

APPROBATION: \_\_\_\_\_

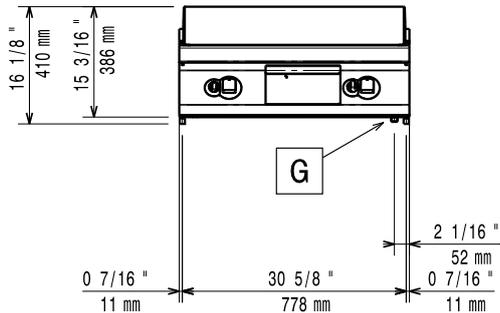
**Accessoires inclus**

- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- 1 X Bouchon pour fry top PNC 206296

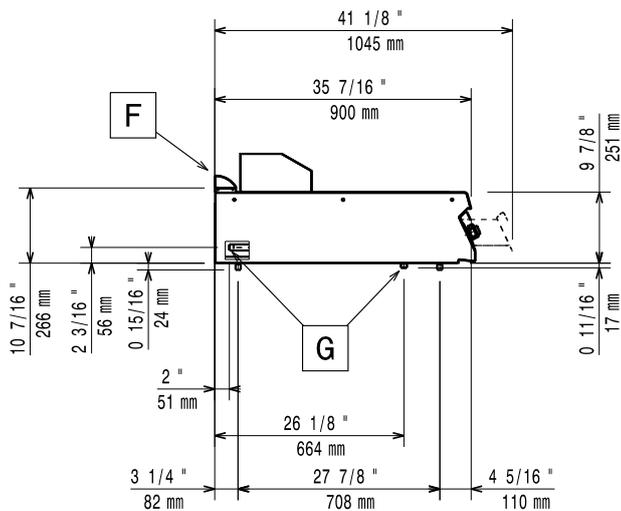
**Accessoires en option**

- Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- Kit de jonction PNC 206086
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm PNC 206133
- 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 côte gauche et droit PNC 206165
- 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
- Cheminée PNC 206246
- Bouchon pour fry top PNC 206296
- Mître pour élément 800 mm PNC 206304
- 2 panneaux de revêtement latéral pour les modules top H =250mm l=900mm PNC 206321
- Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top PNC 206346
- Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900) PNC 206400
- - NOT TRANSLATED - PNC 206455
- - NOT TRANSLATED - PNC 206467
- Evacuation pour Fry Top PNC 216153
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225

**Avant**

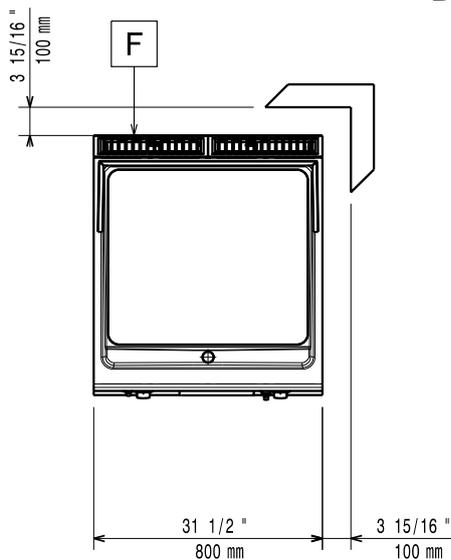


**Côté**



**EQ** = Vis équipotentiel  
**G** = Connexion gaz

**Dessus**



**Gaz**

Puissance gaz :	20 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	Gaz Naturel ; GPL
Raccordement gaz :	1/2"

**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 :** 90 °C

**Température de fonctionnement  
MAXI :** 270 °C

**Largeur extérieure** : 800 mm

**Profondeur extérieure** : 900 mm

**Hauteur extérieure** : 250 mm

**Poids net** : 105 kg

**Poids brut** : 102 kg

**Hauteur brute** : 580 mm

**Largeur brute** : 1010 mm

**Profondeur brute** : 860 mm

**Volume brut** : 0.5 m<sup>3</sup>

**Largeur surface cuisson** : 730 mm

**Profondeur surface cuisson** : 700 mm