

Cuisson modulaire EVO900 Full Module Electric Fry Top, Smooth and Ribbed Polished Chrome Plate

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



392074 (Z9FTEHCP00)

Fry top électrique plaque 2/3
lisse et 1/3 nervurée au
chrome poli inclinée top 800
mm

Description courte

Repère No.

Surface de cuisson lisse aux 2/3 et 1/3 en chrome poli. 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.
- Large trou de vidange sur la surface de cuisson permettant l'évacuation des graisses dans un tiroir récupérateur d'une capacité de 1 L placé en façade.
- Éléments électriques en Incoloy situés sous la plaque de cuisson.
- Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.
- Les unités disposent de manettes séparées pour chaque moitié de module de 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.
- Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur en chrome poli pour des résultats de cuisson optimaux et une facilité d'utilisation.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Protection contre les projections d'eau IPX5.
- Plage de température de 120°C à 280°C
- La surface en acier chromé poli évite le mélange des arômes et des saveurs des différents aliments cuits.
- 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 2/3 lisse et 1/3 rainurée.

APPROBATION: _____

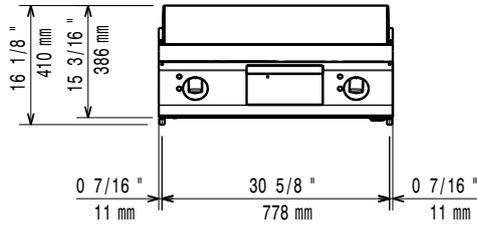
Accessoires inclus

- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- 1 X Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse PNC 206420

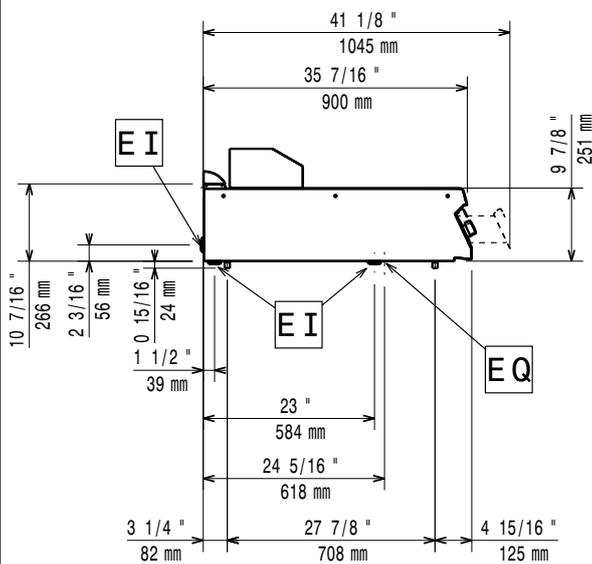
Accessoires en option

- 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 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
- Mitre 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
- Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse PNC 206420
- - NOT TRANSLATED - PNC 206455
- Evacuation pour Fry Top PNC 216153

Avant

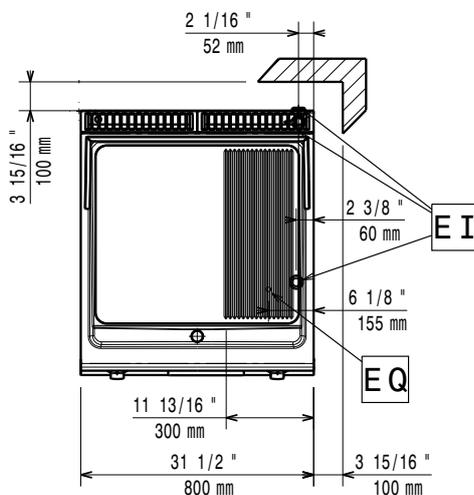


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage :	380-400 V/3 ph/50-60 Hz
Puissance de raccordement	15 kW
Total Watts :	15 kW
Prédisposé pour :	

Informations générales

Température de fonctionnement MINI :	120 °C
Température de fonctionnement MAXI :	280 °C
Largeur extérieure	800 mm
Profondeur extérieure	900 mm
Hauteur extérieure	250 mm
Poids net :	88 kg
Poids brut :	99 kg
Hauteur brute :	540 mm
Largeur brute :	1020 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.47 m ³
Largeur surface cuisson :	730 mm
Profondeur surface cuisson :	700 mm

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.