

# Cuisson modulaire Fry top, plaque lisse chromée, électrique, 700XP

REPÈRE #		
MODELE #		
NOM #		
SIS #		
313 #		
AIA #		



371193 (E7FTEDCSIO)

FryTop électrique plaque lisse au chrome poli 400 mm, contrôle thermostatique

## 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.
- 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.
- Zone frontale de frémissements
- Plage de température de 120°C à 280°C
- CHAR(13)CHAR(10)La surface en acier chromé poli évite le mélange des arômes et des saveurs des différents aliments cuits.
- CHAR(13)CHAR(10)Surface de cuisson de 12 mm d'épaisseur en chrome poli pour des résultats de cuisson optimaux et une facilité d'utilisation.
- Eléments de chauffage infrarouge montés sous la surface de cuisson
- Convient pour une installation sur un comptoir.

#### Construction

- Panneaux extérieurs en acier 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 entièrement lisse.







Accessoires inclus	
• 1 X Racloir pour plaque lisse	PNC 164255
Accessoires en option	

and the second second		
Accessoires en option		
<ul> <li>Racloir pour plaque lisse</li> </ul>	PNC 164255	
Kit de jonction	PNC 206086	
<ul> <li>Support pour système "pont" de 800 mm</li> </ul>	PNC 206137	
<ul> <li>Support pour système "pont" de 1000 mm</li> </ul>	PNC 206138	
<ul> <li>Support pour système "pont" de 1200 mm</li> </ul>	PNC 206139	
<ul> <li>Support pour système "pont" de 1400 mm</li> </ul>	PNC 206140	
<ul> <li>Support pour système "pont" de 1600 mm</li> </ul>	PNC 206141	
<ul> <li>Support pour système "pont" de 400 mm</li> </ul>	PNC 206154	
<ul> <li>Mître pour élément 400mm</li> </ul>	PNC 206303	
Main courante latérale droite ou gauche	PNC 206307	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 206308	
• Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top	PNC 206346	
• Filet grille cheminée, 400mm-700/900	PNC 206400	
<ul> <li>CLOCHE pour Fry Tops</li> </ul>	PNC 206455	
<ul> <li>Main courante frontale 400 mm</li> </ul>	PNC 216046	
<ul> <li>Main courante frontale 800 mm</li> </ul>	PNC 216047	
<ul> <li>Main courante frontale 1200 mm</li> </ul>	PNC 216049	
<ul> <li>Main courante frontale 1600 mm</li> </ul>	PNC 216050	
<ul> <li>Dépose assiettes de 400 mm</li> </ul>	PNC 216185	
<ul> <li>Dépose assiettes de 800 mm</li> </ul>	PNC 216186	
		_

• 2 caches latéraux pour élément PNC 216277  $\ \square$ 

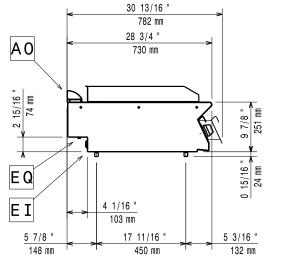
neutre top



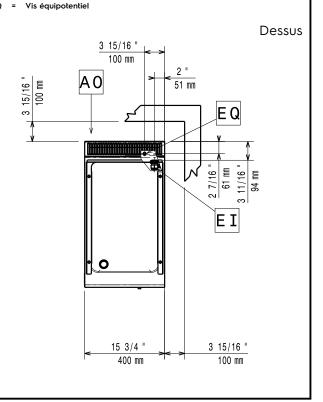


## Cuisson modulaire Fry top, plaque lisse chromée, électrique, 700XP

### Avant 13 1/16 E 14 <sup>1</sup> 331 • 0 7/16 " 14 7/8 " 0 7/16 " 11 mm 378 mm 11 mm Côté



Connexion électrique



### Électrique

Voltage:

371193 (E7FTEDCSIO) 400 V/3 ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 4.2 kW Total Watts: 4.2 kW

#### Informations générales

Largeur surface cuisson: 330 mm Profondeur surface cuisson: 540 mm

Température de

fonctionnement MINI: 120 °C

Volume brut :

Groupe de certification:

Température de fonctionnement MAXI: 280 °C Largeur extérieure 400 mm 730 mm Profondeur extérieure 250 mm Hauteur extérieure Poids net: 40 kg 41 kg Poids brut: Hauteur brute : 530 mm Largeur brute : 460 mm Profondeur brute : 820 mm

0.2 m<sup>3</sup>

EFT71

Cuisson modulaire Fry top, plaque lisse chromée, électrique, 700XP

