

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

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**371038 (E7FTGHCS00)**

FryTop gaz plaque lisse au chrome poli 800 mm, contrôle thermostatique

**371041 (E7FTGHCP00)**

FryTop gaz plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome poli 800 mm, contrôle thermostatique

### 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.
- Dosseret haut en inox à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Le dosseret se démonte facilement pour le nettoyage.
- Allumage piézo pour une sécurité supplémentaire.
- Appareil pouvant fonctionner au gaz naturel ou GPL. Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni.
- Protection contre les projections d'eau IPX4.
- Zone frontale de frémissements
- Plage de température entre 100°C et 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.
- 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. (pour 371038)
- Surface de cuisson 2/3 lisse et 1/3 rainurée. (pour 371041)

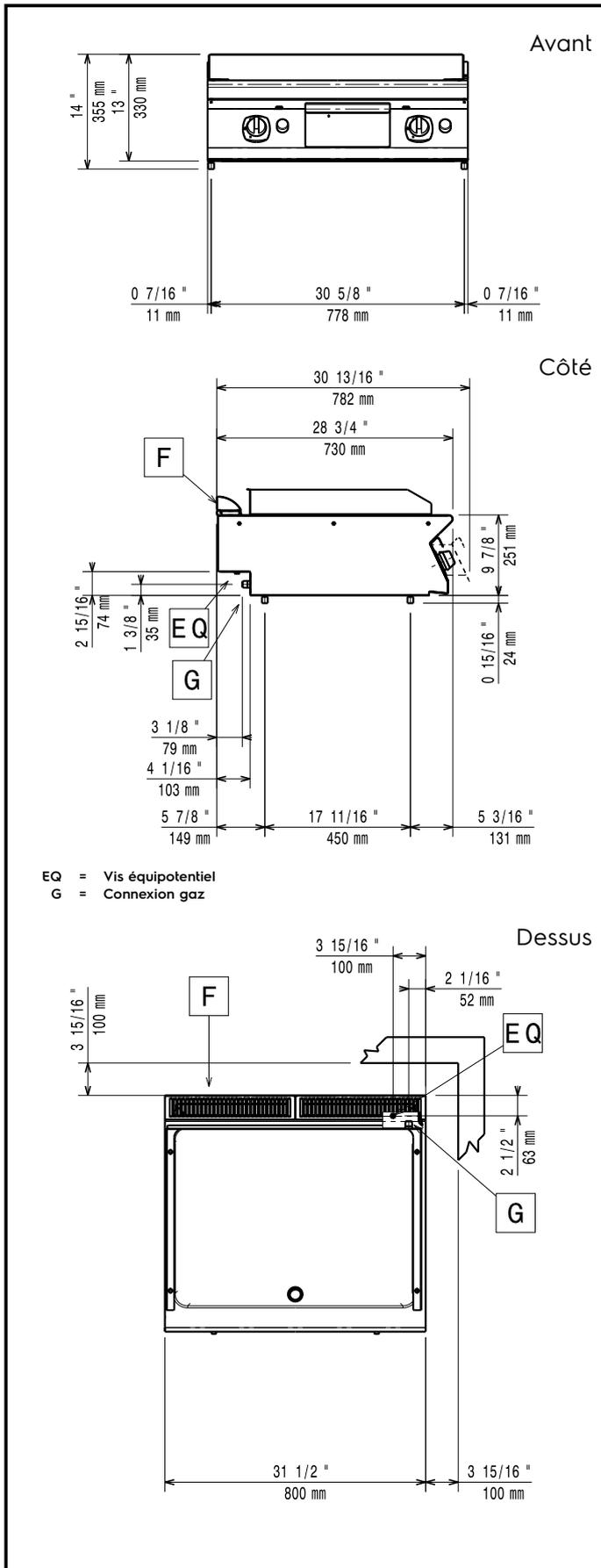
APPROBATION: \_\_\_\_\_

**Accessoires inclus**

- 1 X Raclor pour plaque lisse PNC 164255
- 1 X Raclor pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse (pour 371041) PNC 206420

**Accessoires en option**

- Raclor 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
- Cheminée PNC 206246
- Mître pour élément 800mm PNC 206304
- Main courante latérale droite ou gauche PNC 206307
- - NOT TRANSLATED - PNC 206308
- Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top PNC 206346
- Filet grille cheminée, 400mm-700/900 PNC 206400
- Raclor pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse (pour 371041) PNC 206420
- CLOCHE pour Fry Tops PNC 206455
- - NOT TRANSLATED - PNC 206466
- Main courante frontale 800 mm PNC 216047
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186
- 2 caches latéraux pour élément neutre top PNC 216277
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225



### Gaz

<b>Puissance gaz :</b>	
371038 (E7FTGHCS00)	14 kW
371041 (E7FTGHCP00)	14 kW
<b>Prédisposé en standard :</b>	Gaz naturel
<b>Type de gaz Option :</b>	GPL
<b>Raccordement gaz :</b>	1/2"

### Informations générales

<b>Largeur surface cuisson :</b>	730 mm
<b>Profondeur surface cuisson :</b>	540 mm
<b>Température de fonctionnement MINI :</b>	100 °C
<b>Température de fonctionnement MAXI :</b>	280 °C
<b>Largeur extérieure</b>	800 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	730 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	250 mm
<b>Poids net :</b>	70 kg
<b>Poids brut :</b>	
371038 (E7FTGHCS00)	79 kg
371041 (E7FTGHCP00)	77 kg
<b>Hauteur brute :</b>	520 mm
<b>Largeur brute :</b>	820 mm
<b>Profondeur brute :</b>	860 mm
<b>Volume brut :</b>	0.37 m <sup>3</sup>
<b>Groupe de certification:</b>	N7RG