

# Cuisson modulaire Fry top, électrique, plaque lisse chromée, 400mm, 900XP

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



391072 (E9FTEDCS00)

FRY TOP ELEC PLAQUE LISSE CHR 400 MM

391175 (E9FTEDCS0N)

FRY TOP ELEC PLAQ LISSE CHR 400 MM 230V

### **Description** courte

#### Repère No.

Devant et côtés en acier inoxydable AISI 304. Plan de travail embouti en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10ème. Bords latéraux à 90° éliminant les interstices entre unités. Dosseret anti-projections en acier inoxydable. Surface de cuisson en acier chromé avec orifice d'évacuation des graisses dans le collecteur sous la surface de cuisson. Chauffage par éléments en acier inoxydable 18/10 disposés sous la plaque de cuisson. Thermostat de sûreté. Commande thermostatique de la température. Boutons de commande conçus pour prévenir l'infiltration d'eau. Protection IPX5

Comprend 1 racloir pour plaque lisse.

## 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.
- Eléments électriques en Incoloy situés sous la plaque de cuisson.
- Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.
- 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.
- 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.
- Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur en chrome poli pour des résultats de cuisson optimaux et une facilité d'utilisation.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

**APPROBATION:** 







### Construction

- Surface de cuisson entièrement lisse.
- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- 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.

### **Accessoires inclus**

1 X Racloir pour plaque lisse	PNC 164255	
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>Kit d'évacuation pour fry top de 400 mm XP900 (se positionne à la place du tiroir de récupération des graisses- permet d'évacuer l'eau utilisée lors du nettoyage)</li> </ul>	PNC 206153	
<ul> <li>Support pour système "pont" de 400 mm</li> </ul>	PNC 206154	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 206308	
<ul><li>- NOTTRANSLATED -</li></ul>	PNC 206309	
<ul> <li>Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top</li> </ul>	PNC 206346	
<ul> <li>Filet grille cheminée, 400mm-700/900</li> </ul>	PNC 206400	
<ul> <li>CLOCHE pour Fry Tops</li> </ul>	PNC 206455	
<ul> <li>Mains courantes latérales droite + gauche</li> </ul>	PNC 216044	
<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	
Main courante frontale 1600 mm	PNC 216050	
Dépose assiettes de 400 mm	PNC 216185	
Dépose assiettes de 800 mm	PNC 216186	
<ul> <li>2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments TOP</li> </ul>	PNC 216278	





# Cuisson modulaire Fry top, électrique, plaque lisse chromée, 400mm, 900XP

## Avant 3/16 and 386 mm E 9 **®** 52 mm EQ 5 15/16 " ΕI 151 mm 5 15/16 " 151 mm 0 7/16 " 0 7/16 14 7/8 378 mm 11 mm Côté 41 1/8 " 1045 mm 36 5/8 " 930 mm ΕI 3/16 " 10 7/16 " 266 mm 9 7/8 " 251 mm 15/16 <sup>1</sup> 24 mm ΕI 1 7/16 " ΕQ 37 mm 23 ' 584 mm 24 " 610 mm 3 1/4 " 27 7/8 " 4 15/16 " 82 mm 708 mm 125 mm Connexion électrique FΩ Vis équipotentiel Dessus 15/16 TOO TOO TOO ...... 3 15/16 " 15 3/4 400 mm 100 mm

C E IEC TECEE

### Électrique

Voltage:

**391072 (E9FTEDCS00)** 380-400 V/3 ph/50-60 Hz **391175 (E9FTEDCS0N)** 230 V/3 ph/50/60 Hz

Total Watts: 7.5 kW

#### Informations générales

Température de fonctionnement MINI : 120 °C

Température de fonctionnement MAXI : 280 °C

Largeur extérieure 400 mm

Profondeur extérieure 930 mm

Hauteur extérieure 250 mm

Poids net : 55 kg

 ${\bf Poids\ brut:}$ 

**391072 (E9FTEDCS00)** 56 kg **391175 (E9FTEDCS0N)** 65 kg

Hauteur brute :

 391072 (E9FTEDCS00)
 580 mm

 391175 (E9FTEDCS0N)
 540 mm

 Largeur brute :
 460 mm

 Profondeur brute :
 1020 mm

Volume brut :

**391072 (E9FTEDCS00)** 0.27 m<sup>3</sup> **391175 (E9FTEDCS0N)** 0.25 m<sup>3</sup>

Groupe de certification:

391072 (E9FTEDCS00) EFT91 391175 (E9FTEDCS0N) N9RE1 Largeur surface cuisson : 330 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.

