

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

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



391072 (E9FTEDCS00)

FRY TOP ELEC PLAQUE  
LISSE CHR 400 MM

391175 (E9FTEDCS0N)

FRY TOP ELEC PLAQUE 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. Dossieret 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.

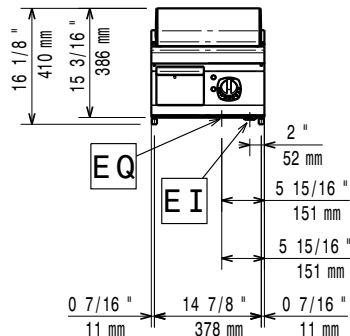
## Accessoires inclus

- 1 X Raclor pour plaque lisse PNC 164255

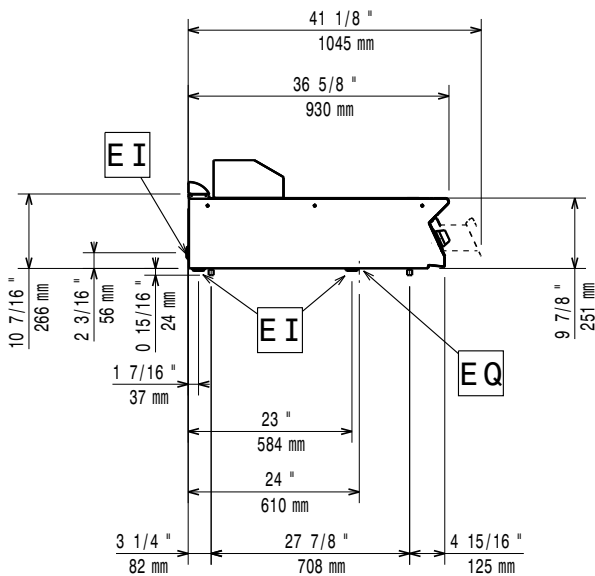
## Accessoires en option

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Raclor pour plaque lisse   | PNC 164255 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de jonction  | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 800 mm  | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1000 mm   | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1200 mm   | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1400 mm   | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1600 mm   | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • 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) | PNC 206153 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 400 mm  | PNC 206154 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |
| • RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE  | PNC 206309 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top   | PNC 206346 | <input type="checkbox"/> |
| • Filet grille cheminée, 400mm-700/900   | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • CLOCHE pour Fry Tops   | PNC 206455 | <input type="checkbox"/> |
| • Mains courantes latérales droite + gauche  | PNC 216044 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 400 mm  | PNC 216046 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 800 mm  | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 1200 mm   | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 1600 mm   | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Dépose assiettes de 400 mm   | PNC 216185 | <input type="checkbox"/> |
| • Dépose assiettes de 800 mm   | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments TOP  | PNC 216278 | <input type="checkbox"/> |

Avant

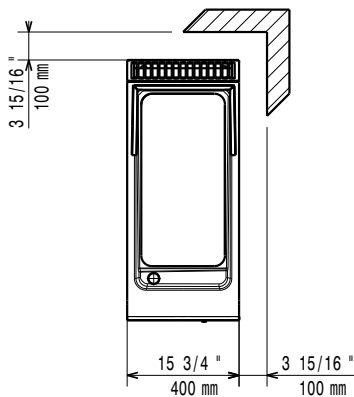


Côté



EI = Connexion électrique  
EQ = Vis équipotential

Dessus



## 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

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.