

## Cuisson modulaire Silo à frites, électrique, GN1/1 900XP

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



391098 (E9CSPDC000)

Chauffe frites 1 cuve et 1 bac  
GN 1/1

### Description courte

#### Repère No.

Fabriqué en acier inox. Dessus d'une seule pièce pressée. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Chauffage par éléments à infrarouge situés derrière l'unité. Le panneau de commande avec un interrupteur ON/OFF peut être facilement retiré. Double fond perforé GN 1/1 spécialement conçu pour faciliter la collecte des aliments. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Protection IPX5.

### Caractéristiques principales

- Généralement utilisée avec une friteuse pour permettre aux aliments frits d'égoutter l'excédent d'huile dans la cuve.
- L'appareil permet non seulement de faire cuire mais il peut aussi être utilisé pour conserver les plats au chaud.
- L'appareil dispose d'éléments chauffants à infrarouge placés à l'arrière de l'appareil pour augmenter le temps de maintien.
- Capable de contenir un récipient 1/1 GN d'une hauteur maximale de 150 mm.
- Bandeau de commande facile d'utilisation.
- L'appareil est fourni avec un faux fond perforé GN 1/1 spécialement conçu pour une récupération facile des aliments.
- Plan de travail monobloc embouti en inox 2 mm avec fini Scotch-Brite pour faciliter le nettoyage.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

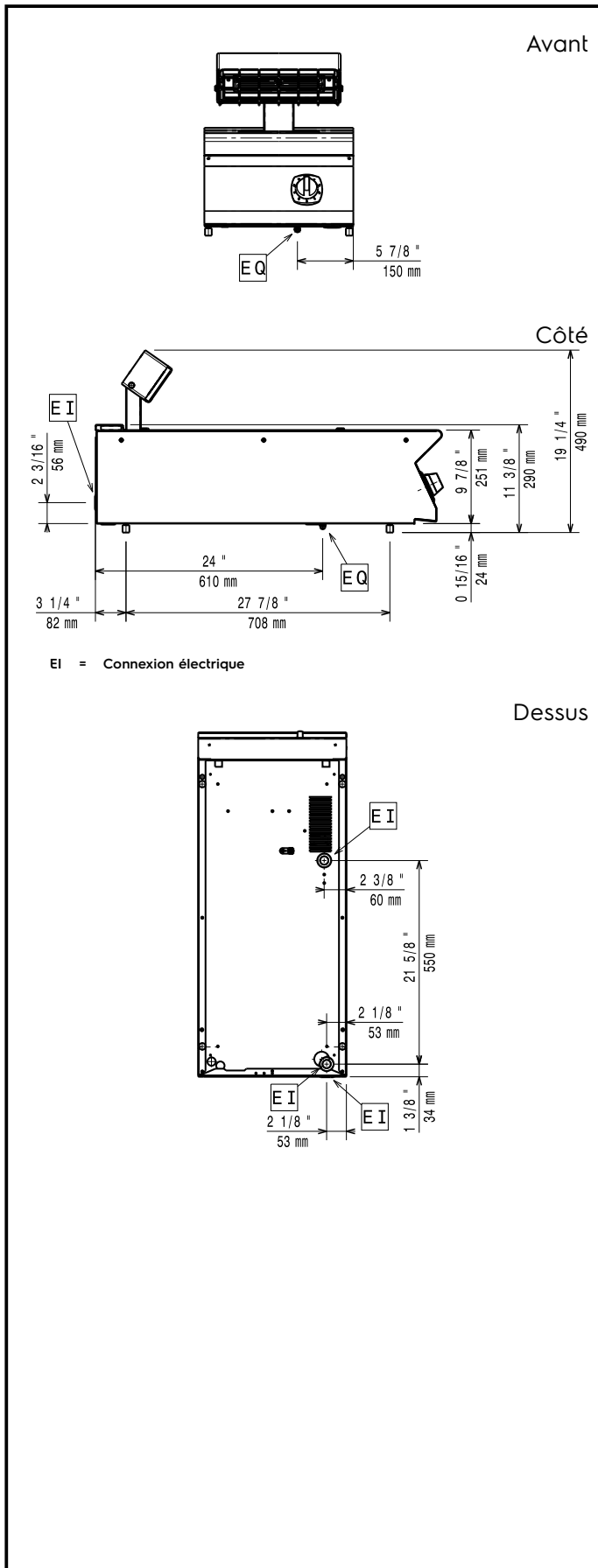
### Construction

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite
- 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.

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

**Accessoires en option**

- Kit de jonction PNC 206086
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. PNC 206135   
A installer ensemble avec le kit support  
pour sans pieds intermédiaires ou  
roues
- 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
- Support pour système "pont" de 400 mm PNC 206154
- Mitre pour élément 400mm PNC 206303
- - NOT TRANSLATED - PNC 206308
- - NOT TRANSLATED - PNC 206309
- Mains courantes latérales droite + gauche PNC 216044
- Main courante frontale 400 mm PNC 216046
- Main courante frontale 800 mm PNC 216047
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050
- Dépose assiettes de 400 mm PNC 216185
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186
- 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments TOP PNC 216278



## Électrique

Voltage :	391098 (E9CSPDC000)	220-230 V/1 ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	1 kW	
Total Watts :	1 kW	

## Informations générales

Largeur cuve utile :	306 mm
Hauteur cuve utile :	156 mm
Profondeur cuve utile :	510 mm
Poids net :	28 kg
Poids brut :	ISO 9001 kg
Hauteur brute :	640 mm
Largeur brute :	480 mm
Profondeur brute :	1020 mm
Volume brut :	0.31 m <sup>3</sup>
[NOT TRANSLATED]	ECS9

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.