

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



391073 - 391176 - 391074 - 391177

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.
- Éléments électriques en Incoloy situés sous la plaque de cuisson.
- Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.
- Les unités disposent de manettes séparées pour chaque moitié de module de la surface de cuisson.
- 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.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

Construction

- 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.
- Surface de cuisson entièrement lisse. (pour 391073, 391176)
- [NOT TRANSLATED]
- Surface de cuisson 2/3 lisse et 1/3 rainurée. (pour 391074, 391177)

APPROBATION: _____

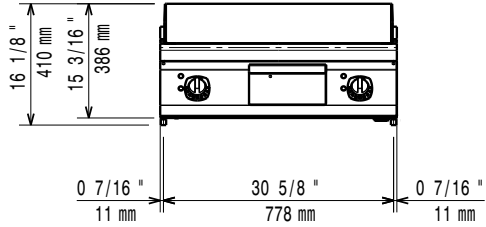
Accessoires inclus

- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- 1 X Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse (pour 391074, 391177) PNC 206420

Accessoires en option

- Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- Kit de jonction PNC 206086
- 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
- Mitre pour élément 800mm (pour 391074) PNC 206304
- - NOT TRANSLATED - PNC 206308
- - NOT TRANSLATED - PNC 206309
- Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top PNC 206346
- Filet grille cheminée, 400mm-700/900 PNC 206400
- Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse (pour 391074, 391177) PNC 206420
- - NOT TRANSLATED - PNC 206455
- Mains courantes latérales droite + gauche PNC 216044
- Main courante frontale 800 mm PNC 216047
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050
- Kit d'évacuation pour fry top de 800 mm XP900 (se positionne à la place du tiroir de récupération des graisses- permet d'évacuer l'eau utilisée lors du nettoyage) PNC 216153
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186
- 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments TOP PNC 216278

Avant



Côté

E

E

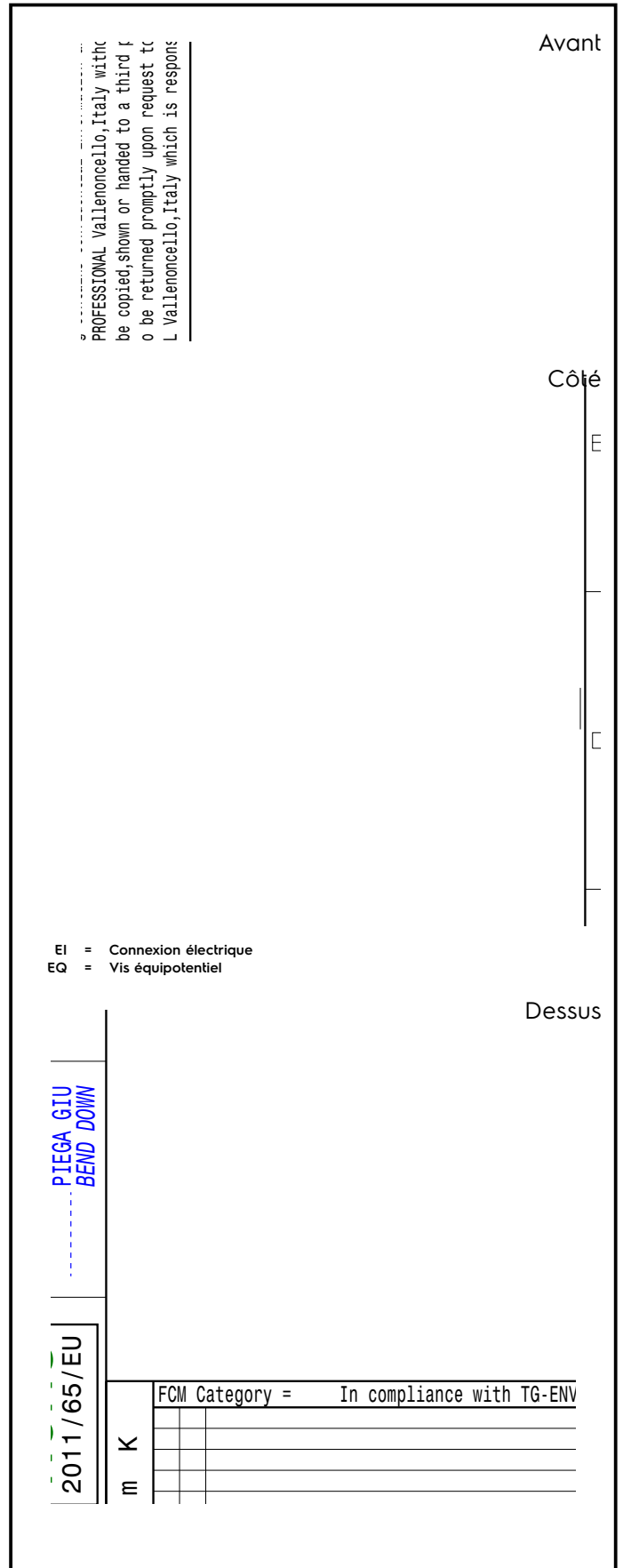
EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus

PIEGA GIU
BEND DOWN

2011/65/EU

	FCM Category =	In compliance with TG-ENV
m	K	



Électrique**Voltage :**

391073 (E9FTEHCS00)	380-400 V/3 ph/50/60 Hz
391176 (E9FTEHCS0N)	230 V/3 ph/50/60 Hz
391074 (E9FTEHCP00)	380-400 V/3 ph/50/60 Hz
391177 (E9FTEHCP0N)	230 V/3 ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 15 kW**Total Watts :** 15 kW**Informations générales****Largeur surface cuisson :** 730 mm**Profondeur surface cuisson :** 700 mm**Température de fonctionnement MINI :** 120 °C**Température de fonctionnement MAXI :** 280 °C**Largeur extérieure** 800 mm**Profondeur extérieure** 930 mm**Hauteur extérieure** 250 mm**Poids net :**

391073 (E9FTEHCS00)	90.5 kg
391176 (E9FTEHCS0N)	105 kg
391074 (E9FTEHCP00)	88 kg
391177 (E9FTEHCP0N)	105 kg

Poids brut :

391073 (E9FTEHCS00)	101.5 kg
391176 (E9FTEHCS0N)	102 kg
391074 (E9FTEHCP00)	99 kg
391177 (E9FTEHCP0N)	120 kg

Hauteur brute :

391073 (E9FTEHCS00)	560 mm
391176 (E9FTEHCS0N)	540 mm
391074 (E9FTEHCP00)	540 mm
391177 (E9FTEHCP0N)	540 mm

Largeur brute :

391073 (E9FTEHCS00)	1010 mm
391176 (E9FTEHCS0N)	900 mm
391074 (E9FTEHCP00)	1020 mm
391177 (E9FTEHCP0N)	1020 mm

Profondeur brute :

391073 (E9FTEHCS00)	860 mm
391176 (E9FTEHCS0N)	1020 mm
391074 (E9FTEHCP00)	860 mm
391177 (E9FTEHCP0N)	860 mm

Volume brut :

391073 (E9FTEHCS00)	0.49 m ³
391176 (E9FTEHCS0N)	0.5 m ³
391074 (E9FTEHCP00)	0.47 m ³
391177 (E9FTEHCP0N)	0.47 m ³

[NOT TRANSLATED]

391073 (E9FTEHCS00)	EFT92
391176 (E9FTEHCS0N)	N9RE1
391074 (E9FTEHCP00)	EFT92
391177 (E9FTEHCP0N)	N9RE1

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.