

## Cuisson modulaire Fry top gaz, lisse/nervuré au chrome, 800mm, 900XP

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**391054 (E9FTGHCS00)**

Fry top gaz plaque lisse au chrome poli inclinée top 800 mm

**391055 (E9FTGHCP00)**

Fry top gaz plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome poli inclinée top 800 mm

### 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. Brûleurs à flamme auto-stabilisée, 2 branches avec 4 lignes de flamme. Boutons de commande conçus pour prévenir l'infiltration d'eau. Fonctionnement au gaz naturel ou au GPL.

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.
- 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.
- Thermostat de sécurité avec marquage de température pour une sécurité supplémentaire.
- Dossierets hauts en inox, à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les dossierets se démontent facilement pour le nettoyage et sont lavables en machine.
- Allumage piézo avec vanne thermostatique pour une sécurité supplémentaire.
- Les unités disposent de manettes séparées pour chaque moitié de module de la surface de cuisson.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Protection contre les projections d'eau IPX5.
- plage de température de fonctionnement de 90° à 270°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.

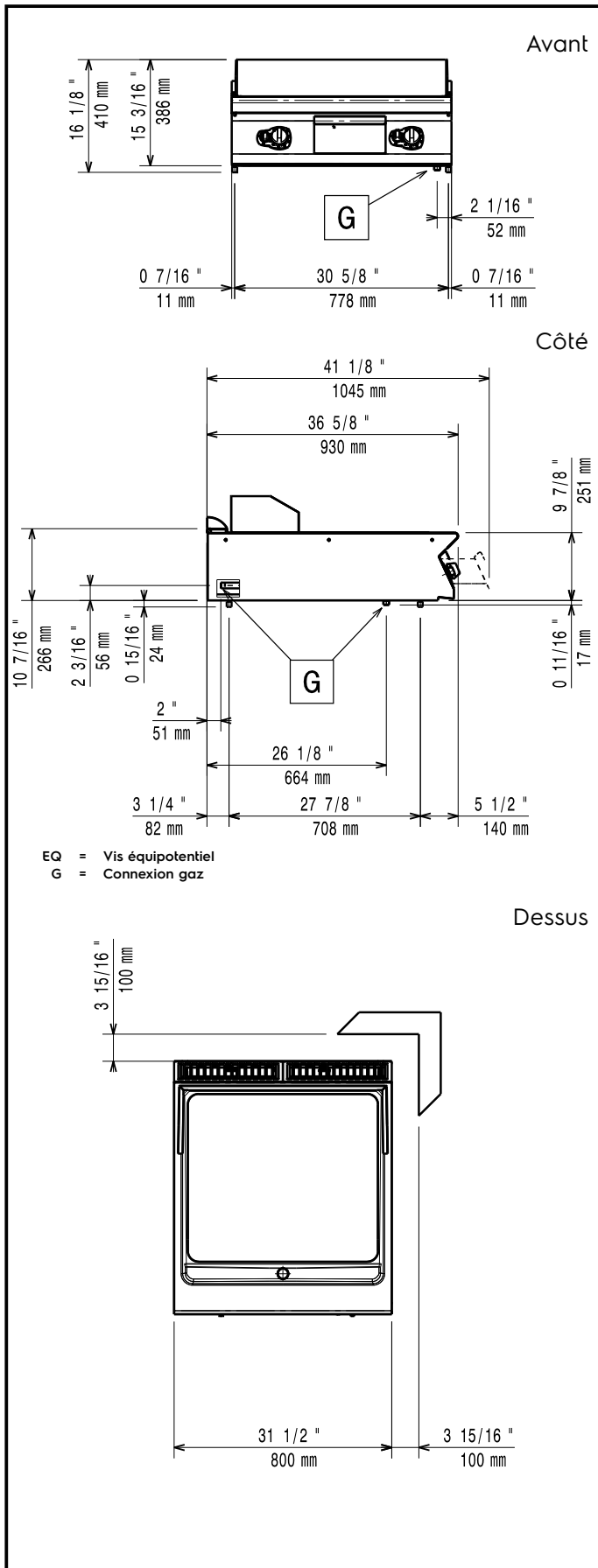
### Construction

- 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 391054)
- Surface de cuisson 2/3 lisse et 1/3 rainurée. (pour 391055)

### 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 391055)

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



### Gaz

Natural gas - Pressure:	
391054 (E9FTGHCS00)	7" w.c. (17.4 mbar)
Puissance gaz :	20 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	Gaz Naturel ; GPL
Raccordement gaz :	1/2"

### Informations générales

Température de fonctionnement MINI :	90 °C
Température de fonctionnement MAXI :	270 °C
Largeur extérieure	800 mm
Profondeur extérieure	930 mm
Hauteur extérieure	250 mm
Poids net :	105 kg
Poids brut :	
391054 (E9FTGHCS00)	102 kg
391055 (E9FTGHCP00)	101 kg
Hauteur brute :	580 mm
Largeur brute :	1010 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.5 m <sup>3</sup>
Groupe de certification:	N9RG
Largeur surface cuisson :	730 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.