

Cuisson modulaire
FRY TOP GAZ PLAQUE 2/3 LISSE 1/3
NERVUREE AU CHROME TOP 800 MM

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


371041 (E7FTGHCP00)

 FryTop gaz plaque 2/3 lisse
 et 1/3 nervurée au chrome
 poli 800 mm, contrôle
 thermostatique

Description courte

Repère No.

A installer sur bases ouvertes ou en pont. Surface de cuisson lisse aux 2/3 et 1/3 en chrome poli nervurée. Convient pour être utilisé avec du gaz naturel ou GPL. Plage de température de 100 ° C à 280 ° C. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse. Panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Plan de travail emboutie d'une pièce en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur. Bords latéraux à angle droit pour permettre une jonction affleurante entre les unités.

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.
- Grand bac de récupération des graisses disponible comme accessoire optionnel, pouvant être installé sous l'élément supérieur, dans un soubassement neutre.
- Dosseret haut en inox à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Le dosseret se démonte facilement pour le nettoyage.
- Allumage piézo pour une sécurité supplémentaire.
- Appareil pouvant fonctionner au gaz naturel ou GPL. Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni.
- Protection contre les projections d'eau IPX4
- Zone frontale de frémissements
- Plage de température entre 100°C et 280°C
- La surface en acier chromé poli évite le mélange des arômes et des saveurs des différents aliments cuits.
- Surface de cuisson de 12 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

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- 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 2/3 lisse et 1/3 rainurée.

Accessoires inclus

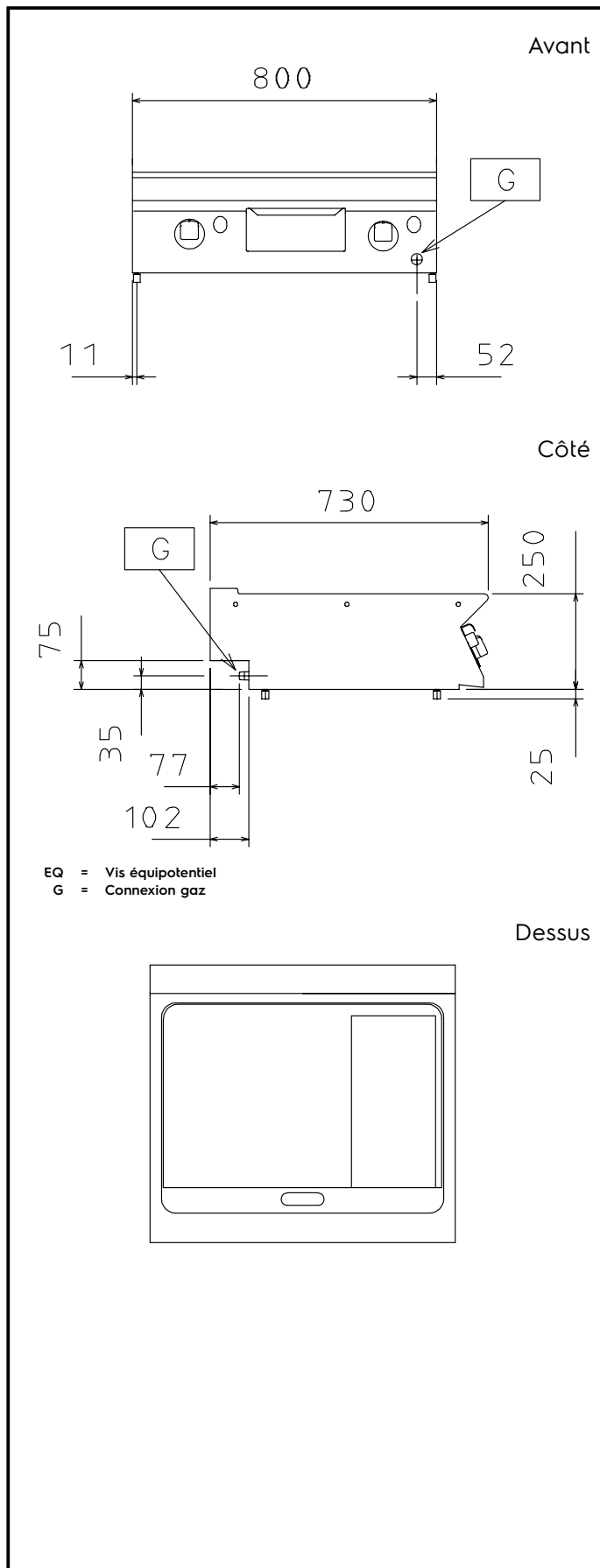
- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- 1 X Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse PNC 206420

Accessoires en option

- Racloir pour plaque lisse PNC 164255 ☐
- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132 ☐
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm PNC 206133 ☐

APPROBATION: _____

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 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 | ☐ |
| • Cheminée | PNC 206246 | ☐ |
| • Mître pour élément 800mm | PNC 206304 | ☐ |
| • Main courante latérale droite ou gauche | PNC 206307 | ☐ |
| • RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE | PNC 206308 | ☐ |
| • Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top | PNC 206346 | ☐ |
| • FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900 | PNC 206400 | ☐ |
| • Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse | PNC 206420 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206455 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206466 | ☐ |
| • Main courante frontale 800 mm | PNC 216047 | ☐ |
| • Main courante frontale 1200 mm | PNC 216049 | ☐ |
| • Main courante frontale 1600 mm | PNC 216050 | ☐ |
| • Dépose assiettes de 800 mm | PNC 216186 | ☐ |
| • 2 caches latéraux pour élément neutre top | PNC 216277 | ☐ |
| • Régulateur de pression pour version gaz | PNC 927225 | ☐ |



Gaz

Puissance gaz :	14 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	GPL
Raccordement gaz :	1/2"

Informations générales

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.

Température de fonctionnement MINI :	100 °C
Température de fonctionnement MAXI :	280 °C
Largeur extérieure	800 mm
Profondeur extérieure	730 mm
Hauteur extérieure	250 mm
Poids net :	70 kg
Poids brut :	77 kg
Hauteur brute :	520 mm
Largeur brute :	820 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.37 m³
Groupe de certification:	N7RG
Largeur surface cuisson :	730 mm
Profondeur surface cuisson :	540 mm