

Cuisson modulaire
900XP-FRY TOP GAZ PLAQUE 2/3 LISSE
+ 1/3 RAINURÉE INCLINÉE 800 MM –
CHROME BROSSÉ – QMARK

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**391591 (E9IIMTAOMEI)**Fry Top gaz module chrome
brossé composée de 2/3
lisse et 1/3 rainurée, inclinée,
avec contrôle
thermostatique, racloir inclus
- Q Mark**Description courte****Repère No.**

Surface de cuisson en chrome brossé composée de 2/3 lisse et 1/3 rainurée. Brûleurs gaz de 20 kW équipés d'une vanne thermostatique et d'une flamme auto-stabilisante. Plage de température jusqu'à 270 °C. À installer sur des bases ouvertes, des supports de pont ou des systèmes en porte-à-faux. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte des graisses. Structure et plan de travail entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Plan de travail renforcé en acier inoxydable de 2 mm pour une résistance accrue. Bords latéraux à angle droit permettant un ajustement affleurant entre les modules.

Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- 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.
- plage de température de fonctionnement de 90° à 270°C
- Surface de cuisson en chrome brossé, très résistante aux rayures et facile de nettoyage
- En dotation : racloir lame lisse et racloir lame nervurée
- Convient pour une installation sur un comptoir.
- 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.
- 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.

Construction

- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en acier inox AISI304.
- Surface de cuisson 2/3 lisse et 1/3 rainurée.
- Surface de cuisson en chrome brossé épaisseur 15 mm pour des résultats optimums et une utilisation facile.
- Modèle Q Mark livré avec des injecteurs pour G30 – 50 mbar.
- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- 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.

Accessoires inclus

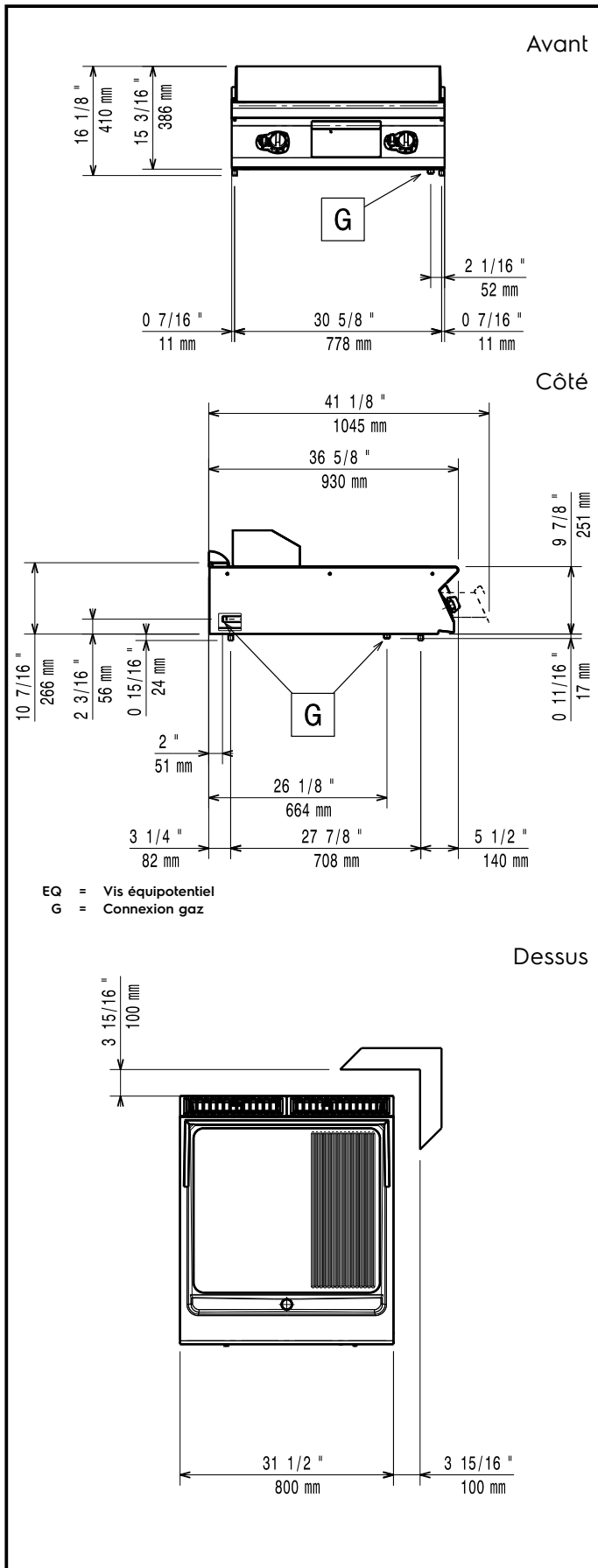
- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- 1 X Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse PNC 206420

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
- RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE PNC 206308
- RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE PNC 206309
- 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
- KIT G.25.3 (NL) Injecteur Gaz pour friteuse XP900 PNC 206467
- 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
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225



Gaz

Puissance gaz :	20 kW
Prédisposé en standard :	G30 - 50 mbar
Type de gaz Option :	G31 37 mbar
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 :	99 kg
Hauteur brute :	580 mm
Largeur brute :	1010 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.5 m ³
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.