

## Cuisson modulaire 371332 - 700XP 400mm EI Fry Top nervurée, Chrome brossé

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**371332**  
**(E7IILDAOMCA)**FryTop électrique plaque inclinée nervurée  
au chrome brossé 400 mm, contrôle  
thermostatique, grattoir inclus

### Description courte

#### Repère No.

A installer sur bases ouvertes ou en pont. Surface de cuisson nervurée en chrome brossé. Plage de température de 120 ° 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.
- 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.
- Grand bac de récupération des graisses disponible comme accessoire optionnel, pouvant être installé sous l'élément supérieur, dans un soubassement neutre.
- Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.
- Dossieret haut en inox à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Le dossieret se démonte facilement pour le nettoyage.
- Protection contre les projections d'eau IPX4
- Zone frontale de frémissements
- Plage de température de 120°C à 280°C
- Eléments de chauffage infrarouge montés sous la surface de cuisson
- Surface de cuisson en chrome brossé, très résistante aux rayures et facile de nettoyage
- Grattoir inclus
- Convient pour une installation sur un comptoir.

### Construction

- surface de cuisson entièrement nervurée
- 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 épaisseur 12mm, chrome brossé pour des résultats parfaits et une grande facilité d'utilisation

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

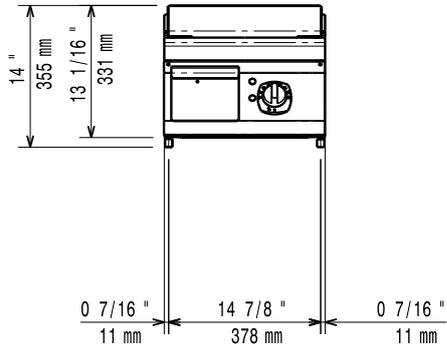
**Accessoires inclus**

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

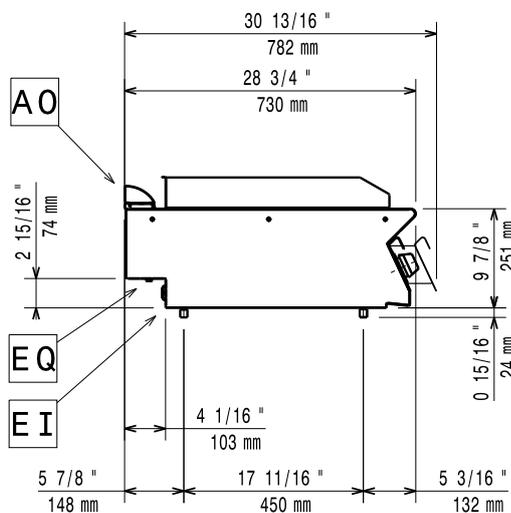
**Accessoires en option**

- 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
- Support pour système "pont" de 400 mm PNC 206154
- Mitre pour élément 400mm PNC 206303
- 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
- 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 caches latéraux pour élément neutre top PNC 216277

Avant

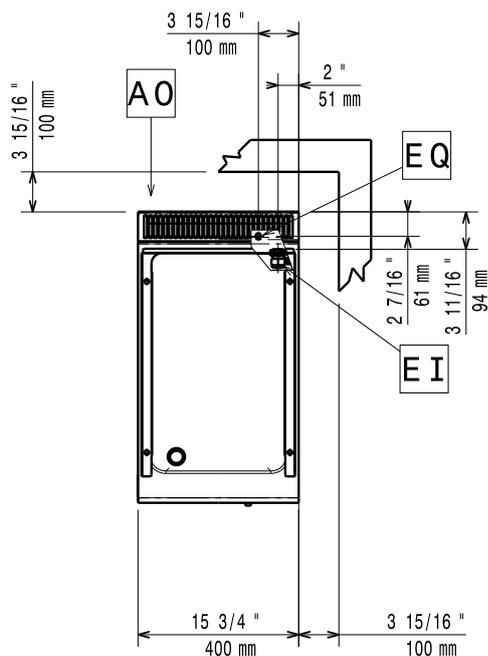


Côté



EI = Connexion électrique  
 EQ = Vis équipotentiel

Dessus


**Électrique**

Voltage :	400 V/3 ph/50-60 Hz
Prédisposé pour :	
Puissance de raccordement	4.2 kW
Total Watts :	4.2 kW

**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 :	120 °C
Température de fonctionnement MAXI :	280 °C
Largeur extérieure	400 mm
Profondeur extérieure	730 mm
Hauteur extérieure	250 mm
Poids net :	40 kg
Poids brut :	39 kg
Hauteur brute :	530 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	820 mm
Volume brut :	0.2 m <sup>3</sup>
Largeur surface cuisson :	330 mm
Profondeur surface cuisson :	540 mm