

## Cuisson modulaire 371335 - 700XP 800mm Fry Top gaz, lisse et nervurée, Chrome brossé

REPÈRE #	
MODELE #	
NOM #	
SIS #	
AIA #	



371335 (E7IIMAAOMEA)

FryTop gaz plaque inclinée 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome brossé 800 mm, contrôle thermostatique, grattoir inclus

## **Description** courte

#### Repère No.

A installer sur bases ouvertes ou en pont. Surface de cuisson lisse aux 2/3 et 1/3 en chrome brossé. 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

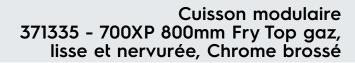
- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Le large trou de vidange sur la surface de cuisson permet l'évacuation du gras dans un grand récupérateur d'1,5 litre placé sous la surface de cuisson.
- Grand bac de récupération des graisses disponible 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
- 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.

### Construction

- Surface de cuisson 2/3 lisse et 1/3 rainurée.
- 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 lisse PNC 164255
 1 X Racloir pour plaque nervurée - le kit PNC 206420 inclus les lames pour surface nervurée

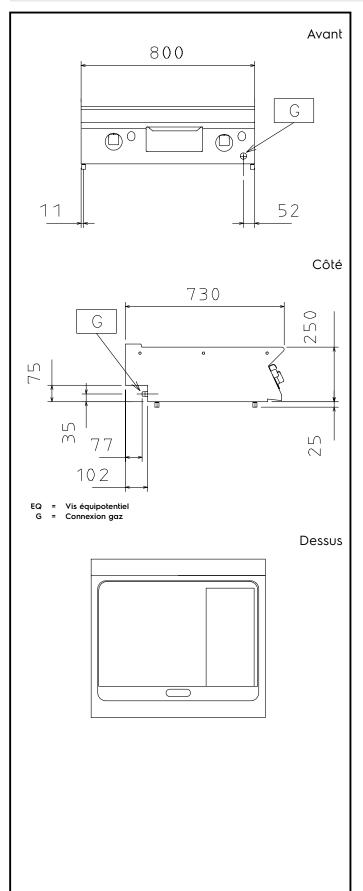
### Accessoires en option

, to coocon oc on option		
<ul> <li>Racloir pour plaque lisse</li> <li>Kit de jonction</li> <li>Cheminée diamètre 150 mm</li> <li>Anneau pour cheminée diamètre 150 mm</li> </ul>	PNC 164255 PNC 206086 PNC 206132 PNC 206133	
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	
<ul> <li>Mître pour élément 800mm</li> </ul>	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	
<ul> <li>Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse</li> </ul>	PNC 206420	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 206455	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 206466	
Main courante frontale 800 mm	PNC 216047	
Main courante frontale 1200 mm	PNC 216049	
<ul> <li>Main courante frontale 1600 mm</li> </ul>	PNC 216050	
<ul> <li>Dépose assiettes de 800 mm</li> </ul>	PNC 216186	
• 2 caches latéraux pour élément neutre top	PNC 216277	
<ul> <li>Régulateur de pression pour version gaz</li> </ul>	PNC 927225	





# Cuisson modulaire 371335 - 700XP 800mm Fry Top gaz, lisse et nervurée, Chrome brossé



Gaz

Puissance gaz : 14 kW 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 100 °C Température de fonctionnement MAXI : 280 °C Largeur extérieure 800 mm 730 mm Profondeur extérieure Hauteur extérieure 250 mm Poids net: 70 kg Poids brut : 78 kg Hauteur brute : 540 mm

Largeur brute: 820 mm
Profondeur brute: 860 mm
Volume brut: 0.38 m³
Largeur surface cuisson: 730 mm
Profondeur surface cuisson: 540 mm

Cuisson modulaire 371335 - 700XP 800mm Fry Top gaz, lisse et nervurée, Chrome brossé

