

Cuisson modulaire CHAUFFE FRITES ELECTRIQUE TOP 700 XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



371086 (E7CSEDC000)

 CHAUFFE-FRITES ELEC. 400
MM

Description courte

Repère No. _____

Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable. Dessus embouti de 1,5 mm d'épaisseur en acier inoxydable. Chauffage par résistance infrarouge situés à l'arrière de l'appareil. Panneau de commande avec interrupteur MARCHÉ/ARRET. Double fond perforé spécialement conçu pour faciliter la collecte des aliments avec une spatule. Cuve conçue pour les bacs GN 1/1. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Indice de protection IPX4.

Caractéristiques principales

- Utilisation recommandée à proximité d'une friteuse pour permettre à l'excès d'huile de s'égoutter dans la cuve.
- Éléments de chauffage à infrarouge positionnés à l'arrière de l'unité pour maintenir les portions au chaud avant de les servir dans une assiette.
- Capable de contenir un récipient 1/1 GN d'une hauteur maximale de 150 mm.
- Bandeau de commande facile d'utilisation.
- L'appareil est fourni avec un faux fond perforé GN 1/1 spécialement conçu pour une récupération facile des aliments.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

Construction

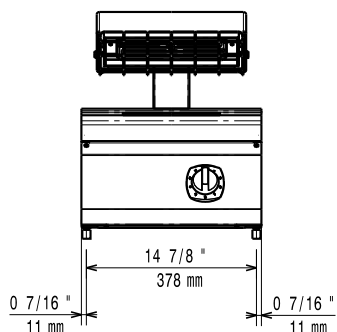
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Protection contre l'eau IPX4.

Accessoires en option

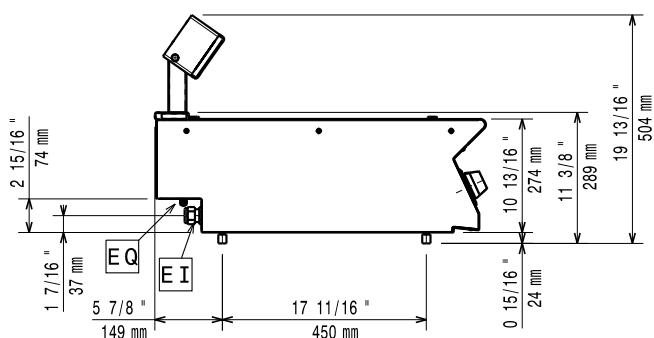
- | | |
|---|-------------------------------------|
| • Kit de jonction | PNC 206086 <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 800 mm | PNC 206137 <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1000 mm | PNC 206138 <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1200 mm | PNC 206139 <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1400 mm | PNC 206140 <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1600 mm | PNC 206141 <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 400 mm | PNC 206154 <input type="checkbox"/> |
| • Mitre pour élément 400mm | PNC 206303 <input type="checkbox"/> |
| • Main courante latérale droite ou gauche | PNC 206307 <input type="checkbox"/> |
| • RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE | PNC 206308 <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 400 mm | PNC 216046 <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 800 mm | PNC 216047 <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 1200 mm | PNC 216049 <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 1600 mm | PNC 216050 <input type="checkbox"/> |
| • Dépose assiettes de 400 mm | PNC 216185 <input type="checkbox"/> |
| • Dépose assiettes de 800 mm | PNC 216186 <input type="checkbox"/> |
| • 2 caches latéraux pour élément neutre top | PNC 216277 <input type="checkbox"/> |

APPROBATION: _____

Avant

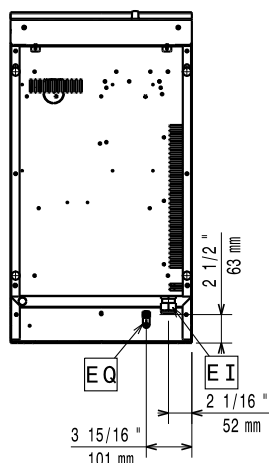


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

| | |
|---------------------------|-------------------------|
| Voltage : | 220-230 V/1 ph/50-60 Hz |
| Puissance de raccordement | 1 kW |
| Total Watts : | 1 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.

| | |
|--------------------------|---------------------|
| Largeur cuve utile : | 306 mm |
| Hauteur cuve utile : | 156 mm |
| Profondeur cuve utile : | 510 mm |
| Poids net : | 20 kg |
| Poids brut : | 27 kg |
| Hauteur brute : | 650 mm |
| Largeur brute : | 460 mm |
| Profondeur brute : | 820 mm |
| Volume brut : | 0.25 m ³ |
| Groupe de certification: | ECS7 |