

Cuisson modulaire 700XP Fry Top Electrique -Chrome

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



371194 - 371197 - 371201

Description courte

Repère No. _____

A installer sur bases ouvertes ou en pont. Surface de cuisson en chrome poli lisse. 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.
- 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.
- Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.
- Dosseret haut en inox à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Le dosseret se démonte facilement pour le nettoyage.
- Protection contre les projections d'eau IPX4
- Eléments de chauffage infrarouge montés sous la surface de cuisson
- Zone frontale de frémissesments
- Plage de température de 120°C à 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 entièrement lisse (pour 371194)
- Surface de cuisson 2/3 lisse et 1/3 rainurée. (pas pour 371194)

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 (pas pour 371194) PNC 206420

Accessoires en option

- Racloir pour plaque lisse PNC 164255 ☐
- Kit de jonction PNC 206086 ☐

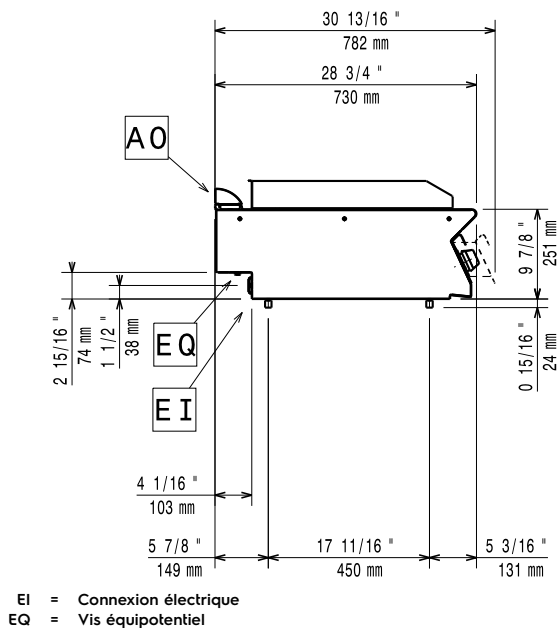
APPROBATION: _____

- 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 ☐
- 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 (pas pour 371194) PNC 206420 ☐
- CLOCHE POUR FRY TOPS PNC 206455 ☐
- 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 ☐

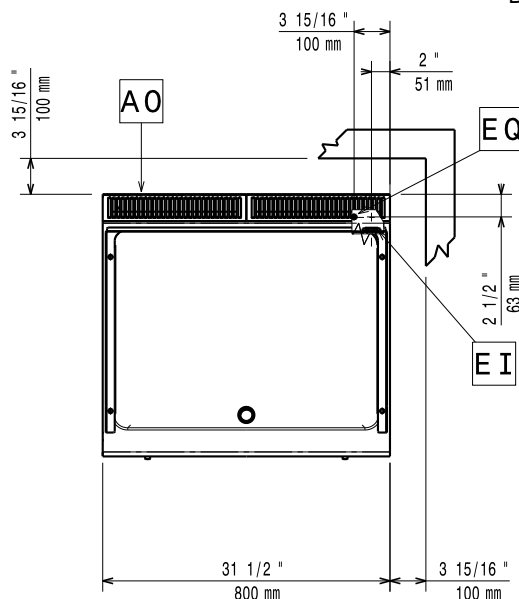
Avant



Côté



Dessus



Électrique

Voltage :

| | |
|---------------------|---------------------|
| 371194 (E7FTEHCSI0) | 400 V/3 ph/50-60 Hz |
| 371197 (E7FTEHCPI0) | 400 V/3 ph/50-60 Hz |
| 371201 (E7FTEHCPIN) | 230 V/3 ph/50/60 Hz |

Puissance de raccordement

| | |
|---------------------|--------|
| 371194 (E7FTEHCSI0) | 8.4 kW |
| 371197 (E7FTEHCPI0) | 8.4 kW |
| 371201 (E7FTEHCPIN) | 7.8 kW |

Total Watts :

| | |
|---------------------|--------|
| 371194 (E7FTEHCSI0) | 8.4 kW |
| 371197 (E7FTEHCPI0) | 8.4 kW |
| 371201 (E7FTEHCPIN) | 7.8 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

800 mm

Profondeur extérieure

730 mm

Hauteur extérieure

250 mm

Poids net :

70 kg

Poids brut :

| | |
|---------------------|-------|
| 371194 (E7FTEHCSI0) | 74 kg |
| 371197 (E7FTEHCPI0) | 73 kg |
| 371201 (E7FTEHCPIN) | 73 kg |

Hauteur brute :

| | |
|---------------------|--------|
| 371194 (E7FTEHCSI0) | 520 mm |
| 371197 (E7FTEHCPI0) | 520 mm |
| 371201 (E7FTEHCPIN) | 540 mm |

Largeur brute :

820 mm

Profondeur brute :

860 mm

Volume brut :

| | |
|---------------------|---------|
| 371194 (E7FTEHCSI0) | 0.37 m³ |
| 371197 (E7FTEHCPI0) | 0.37 m³ |
| 371201 (E7FTEHCPIN) | 0.38 m³ |

Groupe de certification:

| | |
|---------------------|-------|
| 371194 (E7FTEHCSI0) | EFT72 |
| 371197 (E7FTEHCPI0) | EFT72 |
| 371201 (E7FTEHCPIN) | N7REI |

Largeur surface cuisson :

730 mm

Profondeur surface cuisson :

540 mm