



Cuisson modulaire 900XP 1200mm Gaz Fry Top HP, lisse, chromée



391406 (E9IIKAAOMIA)

Grande plaque de cuisson HP à gaz avec plaque de cuisson lisse NitroChrome3 résistante aux rayures, horizontale, contrôle thermostatique

Description courte

Repère No.

Surface en chrome résistante aux rayures de cuisson lisse. Brûleurs à gaz de 33 kW avec vanne thermostatique et flamme auto-stabilisante. Plage de température jusqu'à 270 ° C. À installer sur base ouverte, pont ou en porte-à-faux. Tiroirs amovibles sous la surface de cuisson pour la collecte des graisses et jus. Corps et plan de travail de l'unité entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Plan de travail extrarobuste en acier inoxydable robuste de 2 mm. Bords latéraux à angle droit pour permettre une jonction affleurante entre les unités.

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Caractéristiques principales

- Installation exclusive IcyHot : en combinant le Fry Top HP avec la base de réfrigération/congélation HP à double température, on obtient un ensemble unique permettant simultanément d'augmenter la productivité et d'optimiser les opérations de cuisson et de stockage.
- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Deux grands orifices de vidange sur la surface de cuisson permettant la vidange de la graisse dans deux collecteurs de 3 litres séparés situés sous la surface de cuisson.
- Protections en acier inoxydable contre les éclaboussures à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson.
- Allumage piézo avec vanne thermostatique pour une sécurité supplémentaire.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Protection contre les projections d'eau IPX5.
- 4 zones de cuisson avec contrôle indépendant de la température
- Surface de cuisson résistante aux rayures grâce à un traitement spécial de la plaque de chrome.
- Surface en chrome facile à nettoyer et résistante à la corrosion.
- plage de température de fonctionnement de 90° à 270°C
- Convient pour une installation sur un comptoir.

Construction

- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en acier inox AISI304.
- 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 anti-rayures de 20 mm d'épaisseur pour des résultats de cuisson optimaux et une facilité d'utilisation.
- Surface de cuisson entièrement lisse

Accessoires inclus

- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255

Accessoires en option

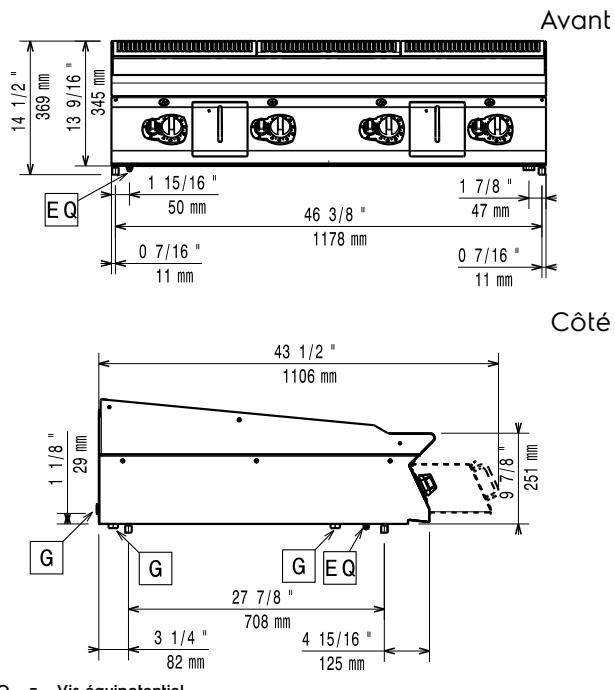
- Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- Support pour système "pont" de 1200 mm PNC 206139
- Support pour système "pont" de 1400 mm PNC 206140
- Support pour système "pont" de 1600 mm PNC 206141
- RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE PNC 206309

APPROBATION:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

- Kit d'évacuation pour fry top HP XP900 PNC 206345
(se positionne à la place du tiroir de récupération des graisses- permet d'évacuer l'eau utilisée lors du nettoyage)
- Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse PNC 206420
- CLOCHE POUR FRY TOPS PNC 206455
- - NOT TRANSLATED - PNC 206468
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225


Gaz

Puissance gaz :	33 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	Gaz Naturel ; GPL
Raccordement gaz :	1/2"

Informations générales

Largeur extérieure	1200 mm
Profondeur extérieure	930 mm
Hauteur extérieure	250 mm
Poids net :	150 kg
Poids brut :	199 kg
Hauteur brute :	580 mm
Largeur brute :	1020 mm
Profondeur brute :	1270 mm
Volume brut :	0.75 m ³
Largeur surface cuisson :	1194 mm
Profondeur surface cuisson :	610 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.