

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

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



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 extra-robuste en acier inoxydable robuste de 2 mm. Bords latéraux à angle droit pour permettre une jonction affleurante entre les unités.

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: _____

- 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 PNC 206420 ☐
inclus les lames pour surface nervurée
et lisse
- 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 PNC 927225 ☐
gaz



2025.12.10