

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

Caractéristiques principales

- Installation exclusive lcyHot: 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

MARINE

• 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 -	PNC 206309	

APPROBATION:





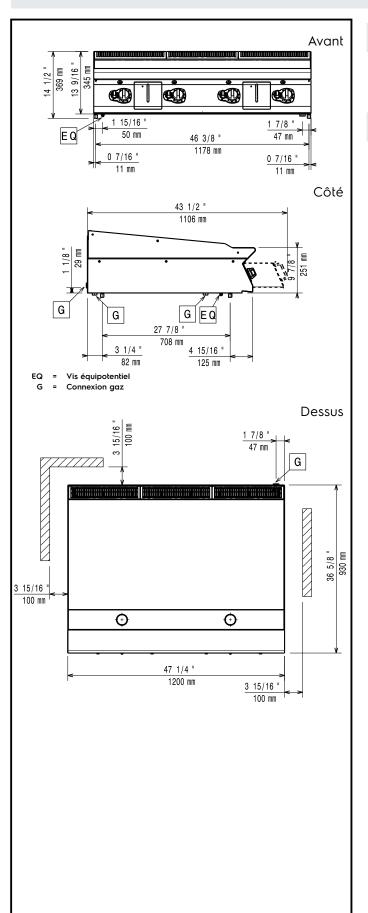
Cuisson modulaire 900XP 1200mm Gaz Fry Top HP, lisse, chromée

(se positionne à la placé du tiroir de récupération des graisses- permet d'évacuer l'eau utilisée lors du	PNC 206345	
inclus les lames pour surface nervurée	PNC 206420	
- NOTTRANSLATED -	PNC 206455	
- NOTTRANSLATED -	PNC 206468	
Main courante frontale 1200 mm	PNC 216049	
Main courante frontale 1600 mm	PNC 216050	
	PNC 927225	
	Kit d'évacuation pour fry top HP XP900 (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 - NOTTRANSLATED NOTTRANSLATED - Main courante frontale 1200 mm Main courante frontale 1600 mm Régulateur de pression pour version gaz	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 - NOTTRANSLATED - PNC 206455 - NOTTRANSLATED - PNC 206468 Main courante frontale 1200 mm PNC 216049 Main courante frontale 1600 mm PNC 216050 Régulateur de pression pour version PNC 927225





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



Gaz

Puissance gaz :33 kWPrédisposé en standard :Gaz naturelType de gaz Option :Gaz Naturel ; GPL

Raccordement gaz: 1/2"

Informations générales

1200 mm Largeur extérieure 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 0.75 m³ Volume brut : 1194 mm Largeur surface cuisson: 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.

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

