



Cuisson modulaire 391402 - 900XP 400mm Fry Top gaz, lisse, Chrome brossé



391402 (E9IINAAOMCA)

FryTop gaz plaque lisse droite au chrome brossé 400 mm, contrôle thermostatique, grattoir et bouchon inclus

Description courte

Repère No.

Surface de cuisson lisse en chrome brossé. Brûleurs à gaz de 10 kW avec vanne thermostatique et flamme à stabilisation automatique. Plage de température jusqu'à 270 ° C. Pour être installé sur des installations à base ouverte, des supports de pontage . Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse. Corps et plan de travail entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Plan de travail extra résistant 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

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Large trou de vidange sur la surface de cuisson permettant l'évacuation des graisses dans un tiroir récupérateur d'une capacité de 1 L placé en façade.
- Dosserets hauts en inox, à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les dosserets se démontent facilement pour le nettoyage et sont lavables en machine.
- 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.
- plage de température de fonctionnement de 90° à 270°C
- Surface de cuisson en chrome brossé, très résistante aux rayures et facile de nettoyage
- Racloir pour plaque lisse en dotation
- 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 en chrome brossé épaisseur 15 mm pour des résultats optimums et une utilisation facile.
- Surface de cuisson entièrement lisse

Accessoires inclus

- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- 1 X Bouchon pour fry top PNC 206296

Accessoires en option

- Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- Kit de jonction PNC 206086
- Cheminée diamètre 120 mm PNC 206126
- Bague de raccordement pour le conduit à fumée PNC 206127
- 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

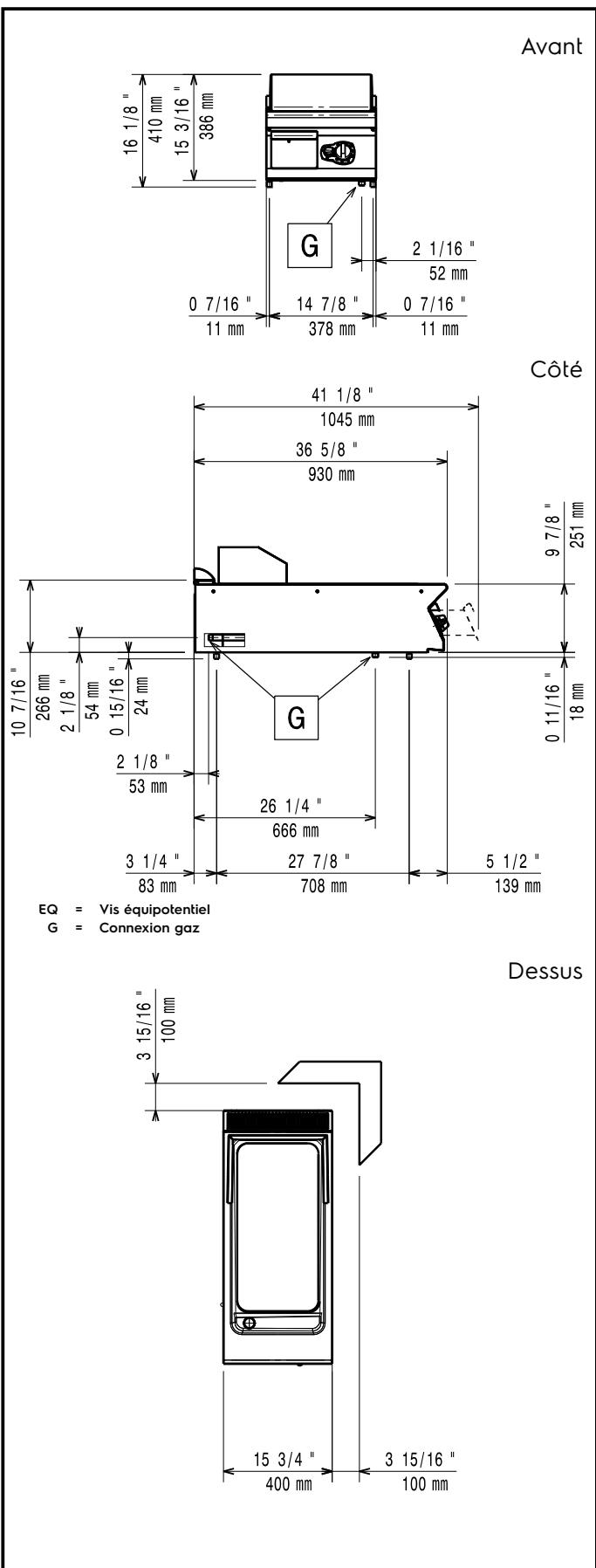
APPROBATION:



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

• Support pour système "pont" de 1600 mm	PNC 206141	<input type="checkbox"/>
• Kit d'évacuation pour fry top de 400 mm XP900 (se positionne à la place du tiroir de récupération des graisses- permet d'évacuer l'eau utilisée lors du nettoyage)	PNC 206153	<input type="checkbox"/>
• Support pour système "pont" de 400 mm	PNC 206154	<input type="checkbox"/>
• Bouchon pour fry top	PNC 206296	<input type="checkbox"/>
• RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE	PNC 206308	<input type="checkbox"/>
• RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE	PNC 206309	<input type="checkbox"/>
• BAGUE DE RACCORD. 1/2 MODULE DIAM. 120MM	PNC 206310	<input type="checkbox"/>
• Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top	PNC 206346	<input type="checkbox"/>
• FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• CLOCHE POUR FRY TOPS	PNC 206455	<input type="checkbox"/>
• KIT G.25.3 (NL) Injecteur Gaz pour friteuse XP900	PNC 206467	<input type="checkbox"/>
• Mains courantes latérales droite + gauche	PNC 216044	<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 panneaux latéraux de revêtement pour éléments TOP	PNC 216278	<input type="checkbox"/>
• Régulateur de pression pour version gaz	PNC 927225	<input type="checkbox"/>




Gaz

Puissance gaz : 10 kW
Prédisposé en standard : Gaz naturel
Type de gaz Option : Gaz Naturel ; GPL
Raccordement gaz : 1/2"

Informations générales

Température de fonctionnement MINI :	90 °C
Température de fonctionnement MAXI :	270 °C
Largeur extérieure	400 mm
Profondeur extérieure	930 mm
Hauteur extérieure	250 mm
Poids net :	55 kg
Poids brut :	59 kg
Hauteur brute :	580 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	1020 mm
Volume brut :	0.27 m ³
Largeur surface cuisson :	330 mm
Profondeur surface cuisson :	700 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.