

Cuisson modulaire CHAUFFE FRITE GN1/1 900 XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



391098 (E9CSPDC000)

CHAUFFE FRITES 1 CUVE ET
1 BAC GN 1/1

Description courte

Repère No. _____

Fabriquée en acier inox. Dessus d'une seule pièce pressée. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Chauffage par éléments à infrarouge situés derrière l'unité. Le panneau de commande avec un interrupteur ON/OFF peut être facilement retiré. Double fond perforé GN 1/1 spécialement conçu pour faciliter la collecte des aliments. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Protection IPX5.

Caractéristiques principales

- Généralement utilisée avec une friteuse pour permettre aux aliments frits d'égoutter l'excédent d'huile dans la cuve.
- L'appareil permet non seulement de faire cuire mais il peut aussi être utilisé pour conserver les plats au chaud.
- L'appareil dispose d'éléments chauffants à infrarouge placés à l'arrière de l'appareil pour augmenter le temps de maintien.
- Capable de contenir un récipient 1/1 GN d'une hauteur maximale de 150 mm.
- Bandeau de commande facile d'utilisation.
- L'appareil est fourni avec un faux fond perforé GN 1/1 spécialement conçu pour une récupération facile des aliments.
- Plan de travail monobloc embouti en inox 2 mm avec fini Scotch-Brite pour faciliter le nettoyage.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

Construction

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- 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.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

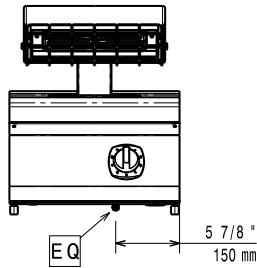
Accessoires en option

- | | |
|--|-------------------------------------|
| • Kit de jonction | PNC 206086 ☐ |
| • Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues | PNC 206135 ☐ |
| • 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 ☐ |
| • Support pour système "pont" de 400 mm | PNC 206154 ☐ |
| • Mitre pour élément 400mm | PNC 206303 ☐ |
| • RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE | PNC 206308 ☐ |

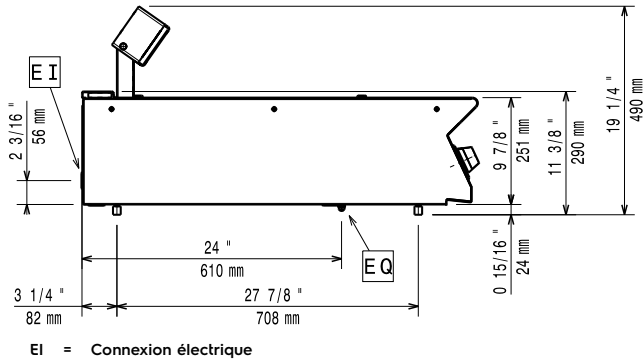
APPROBATION: _____

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE | PNC 206309 | ☐ |
| • Mains courantes latérales droite + gauche | PNC 216044 | ☐ |
| • Main courante frontale 400 mm | PNC 216046 | ☐ |
| • Main courante frontale 800 mm | PNC 216047 | ☐ |
| • Main courante frontale 1200 mm | PNC 216049 | ☐ |
| • Main courante frontale 1600 mm | PNC 216050 | ☐ |
| • Dépose assiettes de 400 mm | PNC 216185 | ☐ |
| • Dépose assiettes de 800 mm | PNC 216186 | ☐ |
| • 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments TOP | PNC 216278 | ☐ |

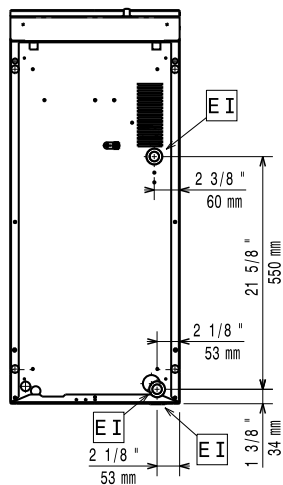
Avant



Côte



Dessus



Électrique

Voltage :	220-230 V/1 ph/50-60 Hz
Puissance de raccordement	1 kW
Total Watts :	1 kW

Informations générales

Largeur cuve utile :	306 mm
Hauteur cuve utile :	156 mm
Profondeur cuve utile :	510 mm
Poids net :	28 kg
Poids brut :	ISO 9001 kg
Hauteur brute :	640 mm
Largeur brute :	480 mm
Profondeur brute :	1020 mm
Volume brut :	0.31 m ³
Groupe de certification:	ECS9

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.