



Cuisson modulaire FRY TOP GAZ LISSE ET NERVURE AU CHROME

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #



391054 (E9FTGHCS00)

Fry top gaz plaque lisse au chrome poli inclinée top 800 mm

391055 (E9FTGHCP00)

Fry top gaz plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome poli inclinée top 800 mm

Description courte

Repère No.

Surface de cuisson en chrome poli. Brûleurs fonctionnant au gaz de 20 kW avec vanne thermostatique et flamme à stabilisation automatique. Pour être installé sur les installations à base ouverte, sur les supports de pontage ou sur les systèmes en porte-à-faux. Tiroir amovible sous surface 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 droit droit pour permettre une jonction afferante entre les unités.

Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Le large trou de vidange sur la surface de cuisson permet l'évacuation du gras dans un grand récupérateur d'1,5 litre placé sous la surface de cuisson.
- Thermostat de sécurité avec marquage de température pour une sécurité supplémentaire.
- 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.
- Les unités disposent de manettes séparées pour chaque moitié de module de la surface de cuisson.
- 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
- La surface en acier chromé poli évite le mélange des arômes et des saveurs des différents aliments cuits.
- Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur en chrome poli pour des résultats de cuisson optimaux et une facilité d'utilisation.
- 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 entièrement lisse (pour 391054)
- Surface de cuisson 2/3 lisse et 1/3 rainurée. (pour 391055)

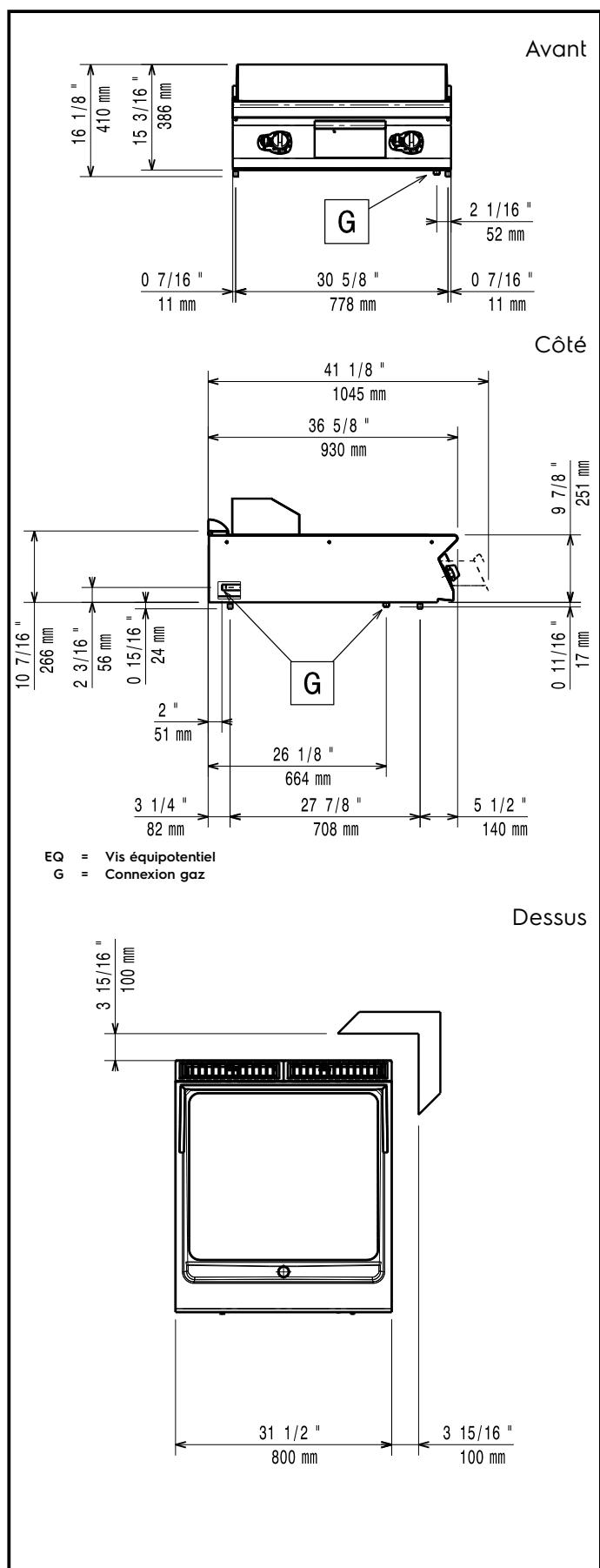
Accessoires inclus

- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- 1 X Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse (pour 391055) PNC 206420

APPROBATION:



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


Gaz
Natural gas - Pressure:
391054 (E9FTGHCS00)
7" w.c. (17.4 mbar)
Puissance gaz :
20 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
800 mm
Profondeur extérieure
930 mm
Hauteur extérieure
250 mm
Poids net :
105 kg
Poids brut :
391054 (E9FTGHCS00)
102 kg
391055 (E9FTGHCP00)
101 kg
Hauteur brute :
580 mm
Largeur brute :
1010 mm
Profondeur brute :
860 mm
Volume brut :
0.5 m³
Groupe de certification:
N9RG
Largeur surface cuisson :
730 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.