

## Cuisson modulaire FryTop gaz plaque inclinée 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome brossé 800 mm

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



372335 (Z7IIMAAOMEA)

FryTop gaz plaque inclinée  
2/3 lisse et 1/3 nervurée au  
chrome brossé 800 mm,  
contrôle thermostatique,  
grattoir inclus

### Description courte

#### Repère No.

A installer sur bases ouvertes ou en pont. Surface de cuisson lisse aux 2/3 et 1/3 en chrome brossé. Convient pour être utilisé avec du gaz naturel ou GPL. Plage de température de 100 ° C à 280 ° C. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse. Panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Plan de travail embouti d'une pièce en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur. Bords latéraux à angle droit pour permettre une jonction affleurante 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.
- Grand bac de récupération des graisses disponible comme accessoire optionnel, pouvant être installé sous l'élément supérieur, dans un soubassement neutre.
- Dosseret haut en inox à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Le dosseret se démonte facilement pour le nettoyage.
- Allumage piézo pour une sécurité supplémentaire.
- Appareil pouvant fonctionner au gaz naturel ou GPL. Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni.
- Protection contre les projections d'eau IPX4
- Zone frontale de frémissements
- Plage de température entre 100°C et 280°C
- Surface de cuisson en chrome brossé, très résistante aux rayures et facile de nettoyage
- En dotation : racloir lame lisse et racloir lame nervurée
- Convient pour une installation sur un comptoir.

### Construction

- Surface de cuisson 2/3 lisse et 1/3 rainurée.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- 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 épaisseur 12mm, chrome brossé pour des résultats parfaits et une grande facilité d'utilisation

APPROBATION: \_\_\_\_\_

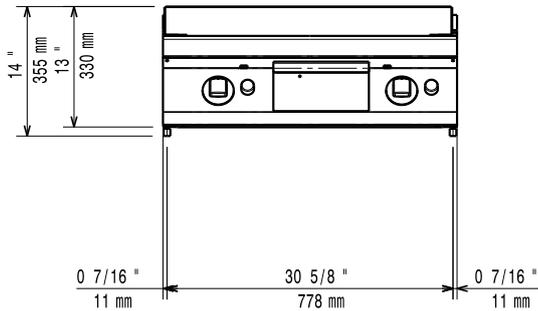
**Accessoires inclus**

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

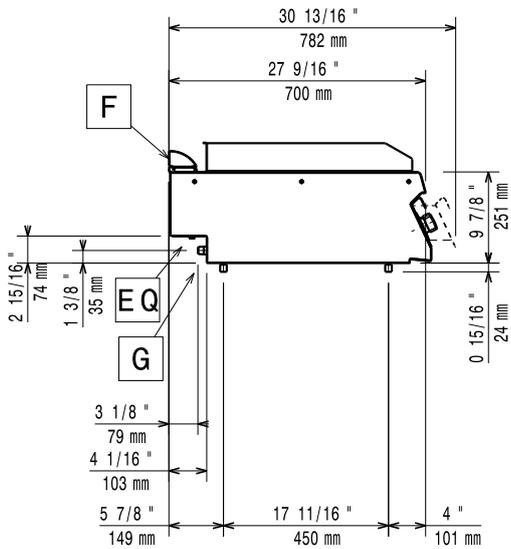
**Accessoires en option**

- Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- Kit de jonction PNC 206086
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm PNC 206133
- 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
- Main courante frontale 800 mm PNC 206167
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 206186
- Main courante frontale 1200 mm PNC 206191
- Main courante frontale 1600 mm PNC 206192
- Main courante pour côtés gauche et droit PNC 206240
- Cheminée PNC 206246
- Mitre pour élément 800 mm PNC 206304
- Couple de caches lateraux H 250 MM PNC 206320
- Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top PNC 206346
- Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900) PNC 206400
- Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse PNC 206420
- - NOT TRANSLATED - PNC 206455
- - NOT TRANSLATED - PNC 206466
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225

**Avant**

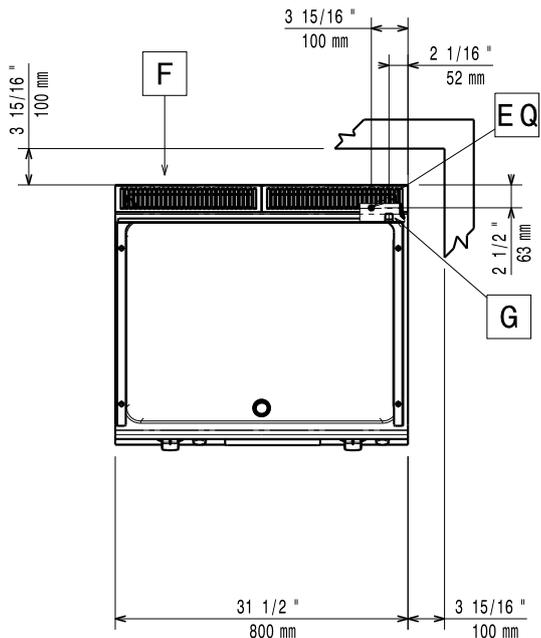


**Côté**



**EQ** = Vis équipotentiel  
**G** = Connexion gaz

**Dessus**



**Gaz**

Puissance gaz :	14 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	GPL
Raccordement gaz :	1/2"

**Informations générales**

Si l'appareil est installé à côté ou contre des meubles sensibles à la température ou similaires, un espace de sécurité d'environ 150 mm doit être maintenu ou une isolation thermique doit être installée.

**Température de fonctionnement**  
**MINI :** 100 °C

**Température de fonctionnement**  
**MAXI :** 280 °C

**Largeur extérieure** : 800 mm

**Profondeur extérieure** : 700 mm

**Hauteur extérieure** : 250 mm

**Poids net** : 70 kg

**Poids brut** : 77 kg

**Hauteur brute** : 520 mm

**Largeur brute** : 820 mm

**Profondeur brute** : 860 mm

**Volume brut** : 0.37 m<sup>3</sup>

**Largeur surface cuisson** : 730 mm

**Profondeur surface cuisson** : 540 mm