

Cuisson modulaire FryTop électrique plaque nervurée inclinée au chrome brossé 400 mm, contrôle thermostatique

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



392356 (Z9IILDAOMCA)

FryTop électrique plaque
nervurée inclinée au chrome
brossé 400 mm, contrôle
thermostatique, grattoir inclus

Description courte

Repère No.

Surface de cuisson nervurée en chrome brossé. Plage de température de 120 ° C à 280 ° 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.

Caractéristiques principales

- Ensemble monté sur des pieds en inox réglables en hauteur jusqu'à 50 mm. Se monte facilement sur des systèmes cantilever.
- 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.
- 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 120°C à 280°C
- 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.
- Éléments électriques en Incoloy situés sous la plaque de cuisson.
- Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.
- Grattoir inclus
- Surface de cuisson en chrome brossé, très résistante aux rayures et facile de nettoyage
- Convient pour une installation sur un comptoir.

Construction

- 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.
- L'ensemble fait 900 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Surface de cuisson en chrome brossé épaisseur 15 mm pour des résultats optimaux et une utilisation facile.
- surface de cuisson entièrement nervurée

APPROBATION: _____

Accessoires inclus

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

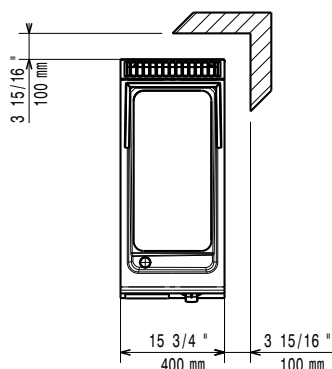
Accessoires en option

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Kit de jonction | PNC 206086 | ☐ | • Cheminée | PNC 206246 | ☐ |
| • Cheminée diamètre 120 mm | PNC 206126 | ☐ | • Mètre pour élément 800 mm | PNC 206304 | ☐ |
| • Bague de raccordement pour le conduit à fumée | PNC 206127 | ☐ | • 2 panneaux de revêtement latéral pour les modules top H=250mm l=900mm | PNC 206321 | ☐ |
| • Cheminée diamètre 150 mm | PNC 206132 | ☐ | • 2 panneaux de revêtement latéral H=700 l=900 | PNC 206335 | ☐ |
| • Anneau pour cheminée diamètre 150 mm | PNC 206133 | ☐ | • Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top | PNC 206346 | ☐ |
| • Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues | PNC 206135 | ☐ | • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm | PNC 206367 | ☐ |
| • Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) | PNC 206136 | ☐ | • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm | PNC 206368 | ☐ |
| • Support pour système "pont" de 800 mm | PNC 206137 | ☐ | • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm | PNC 206369 | ☐ |
| • Support pour système "pont" de 1000 mm | PNC 206138 | ☐ | • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm | PNC 206370 | ☐ |
| • Support pour système "pont" de 1200 mm | PNC 206139 | ☐ | • Panneaux arrière 800 mm | PNC 206374 | ☐ |
| • Support pour système "pont" de 1400 mm | PNC 206140 | ☐ | • Panneaux arrière 1000 mm | PNC 206375 | ☐ |
| • Support pour système "pont" de 1600 mm | PNC 206141 | ☐ | • Panneaux arrière 1200 mm | PNC 206376 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm | PNC 206148 | ☐ | • Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900) | PNC 206400 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm | PNC 206150 | ☐ | • Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse | PNC 206420 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm | PNC 206151 | ☐ | • Evacuation pour Fry Top | PNC 216153 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm | PNC 206152 | ☐ | • Régulateur de pression pour version gaz | PNC 927225 | ☐ |
| • Kit d'évacuation pour fry top de 400 mm EVO900 (se positionne à la place du tiroir de récupération des graisses- permet d'évacuer l'eau utilisée lors du nettoyage) | PNC 206153 | ☐ | | | |
| • Support pour système "pont" de 400 mm | PNC 206154 | ☐ | | | |
| • PLINTHE LATÉRALE | PNC 206157 | ☐ | | | |
| • Main courante côte gauche et droit | PNC 206165 | ☐ | | | |
| • Main courante frontale 400 mm | PNC 206166 | ☐ | | | |
| • Main courante frontale 800 mm | PNC 206167 | ☐ | | | |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm | PNC 206176 | ☐ | | | |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm | PNC 206177 | ☐ | | | |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm | PNC 206178 | ☐ | | | |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm | PNC 206179 | ☐ | | | |
| • Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm | PNC 206180 | ☐ | | | |
| • 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté) | PNC 206181 | ☐ | | | |
| • Dépose assiettes de 400 mm | PNC 206185 | ☐ | | | |
| • Dépose assiettes de 800 mm | PNC 206186 | ☐ | | | |
| • Main courante frontale 1200 mm | PNC 206191 | ☐ | | | |
| • Main courante frontale 1600 mm | PNC 206192 | ☐ | | | |
| • Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central) | PNC 206202 | ☐ | | | |
| • Kit 4 pieds | PNC 206210 | ☐ | | | |

Avant

Côté


EI = Connexion électrique
 EQ = Vis équipotential

Dessus

Électrique

Voltage : 380-400 V/3 ph/50-60 Hz
 Puissance de raccordement 7.5 kW

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.

Largeur extérieure 400 mm
 Profondeur extérieure 900 mm
 Hauteur extérieure 250 mm
 Poids net : 55 kg
 Poids brut : 53 kg
 Hauteur brute : 540 mm
 Largeur brute : 460 mm
 Profondeur brute : 1020 mm
 Volume brut : 0.25 m³