

Cuisson modulaire FRY TOP AU CHROME ELECTRIQUE DEMI MODULE

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



Cuisson modulaire

FRY TOP AU CHROME ELECTRIQUE DEMI
MODULE

371193 (E7FTEDCS10)

700 XP FRY TOP AU
CHROME ELECTRIQUE -
400 V 3N 50/60HZ

Description courte

Repère No.

Le fry top au chrome peut être installé sur un soubassement ou sur un système pont. La plaque lisse en acier doux dispose d'un revêtement au chrome. La température est réglable de 110° à 280 °c. Tiroir de collecte des graisses amovible. Fabrication du plan de cuisson en une seule pièce embouti. Epaisseur inox 15/10. bords francs pour assurer une jonction affleurant entre les unités.

Les bords francs sont conçues pour assurer une jonction affleurante entre les unités.

APPROBATION: _____

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.
- Grand bac de récupération des graisses disponible comme accessoire optionnel, pouvant être installé sous l'élément supérieur, dans un soubassement neutre.
- Eléments électriques en Incoloy situés sous la plaque de cuisson.
- Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.
- Dosseret haut en inox à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Le dosseret se démonte facilement pour le nettoyage.
- Plage de température de la plaque chauffante de 110 °C à 280 °C.
- Protection contre les projections d'eau IPX4.
- Zone frontale de frémissements

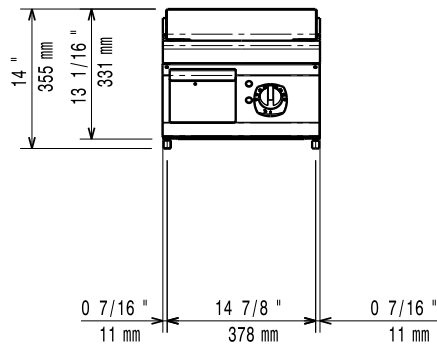
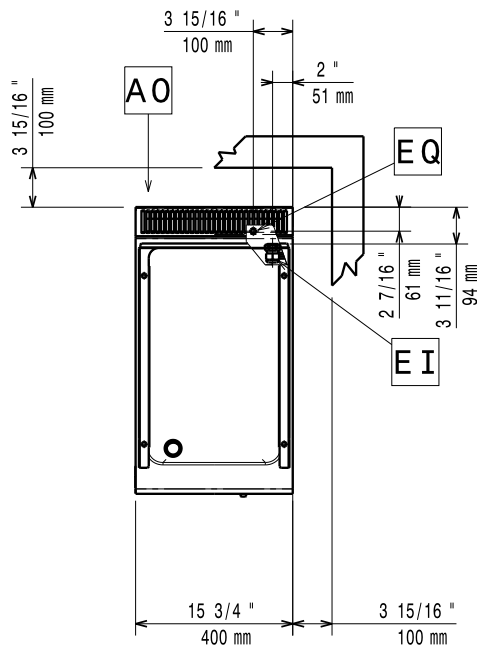
Construction

- Surface de cuisson en acier doux chromé pour obtenir des grillades parfaites.
- Panneaux extérieurs en inox avec fini Scotch-Brite
- Plan de travail monobloc embouti de 1,5 mm d'épaisseur en inox.
- 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.

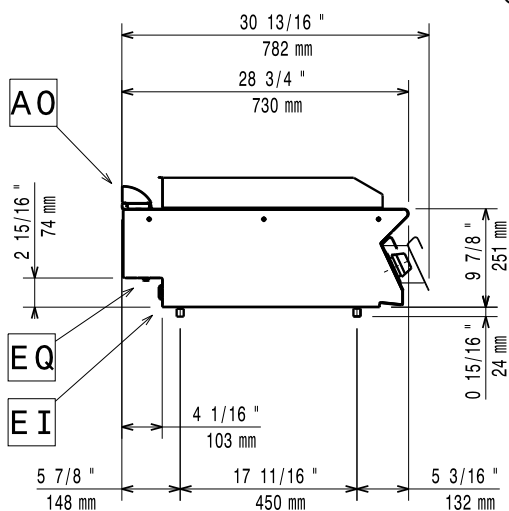
Accessoires en option

- Racleur pour plaque lisse PNC 164255
- 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
- Douchette de lavage PNC 206289
- Extension colonne d'eau pour installation, D=700 PNC 206291

- Mître pour élément 400mm PNC 206303
- Main courante latérale, gamme 700, (marine) PNC 206307
- Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top PNC 206346
- Support pour pieds ou roulettes 400 mm PNC 206366
- Panneaux arrière 600 mm PNC 206373
- Panneaux arrière 800 mm PNC 206374
- Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376
- FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900 PNC 206400
- 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 caches latéraux pour élément neutre top PNC 216277

Avant

Dessus


EI = Connexion électrique
 EQ = Vis équipotentiel
 F = Sortie vapeur

Côté

Électrique

Voltage :
 371193 (E7FTEDCSI0) 400 V/3 ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement 4.2 kW
Total Watts : 4.2 kW

Informations générales

Largeur surface cuisson : 330 mm
Profondeur surface cuisson : 540 mm
Température de fonctionnement MINI : 110 °C
Température de fonctionnement MAXI : 280 °C
Poids net : 40 kg
Poids brut : 47 kg
Hauteur brute : 540 mm
Largeur brute : 460 mm
Profondeur brute : 820 mm
Volume brut : 0.2 m³

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.