

**Cuisson modulaire  
FryTop électrique plaque lisse au  
chrome poli 400 mm, contrôle  
thermostatique**

372193 (Z7FTEDCSI0)

FryTop électrique plaque lisse  
au chrome poli 400 mm,  
contrôle thermostatique**Description courte****Repère No.**

A installer sur bases ouvertes ou en pont. Surface de cuisson en chrome poli lisse. Plage de température de 110 ° 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 emboutie 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.

**REPÈRE #****MODELE #****NOM #****SIS #****AIA #****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.
- 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.
- Surface de cuisson de 12 mm d'épaisseur en chrome poli pour des résultats de cuisson optimaux et une facilité d'utilisation.
- Protection contre les projections d'eau IPX4
- Zone frontale de frémissements
- Plage de température de 120°C à 280°C
- La surface en acier chromé poli évite le mélange des arômes et des saveurs des différents aliments cuits.
- Eléments de chauffage infrarouge montés sous la surface de cuisson
- Convient pour une installation sur un comptoir.

**Construction**

- 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 entièrement lisse

**APPROBATION:**

Part of

**Zanussi Professional**  
[www.zanussiprofessional.com](http://www.zanussiprofessional.com)



**Cuisson modulaire  
FryTop électrique plaque lisse au chrome  
poli 400 mm, contrôle thermostatique**

**Accessoires inclus**

- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255

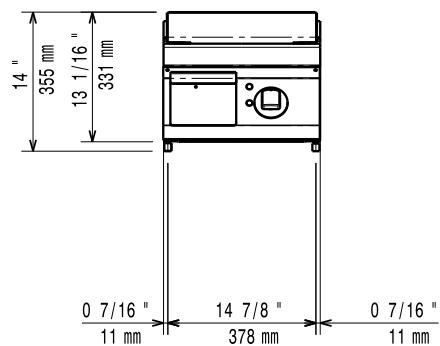
**Accessoires en option**

- Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- Kit de jonction PNC 206086
- 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
- Main courante frontale 400 mm PNC 206166
- Main courante frontale 800 mm PNC 206167
- 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
- Main courante pour côtés gauche et droit PNC 206240
- Mître pour élément 400 mm PNC 206303
- Couple de caches lateraux H 250 MM PNC 206320
- Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top PNC 206346
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm PNC 206367
- Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900) PNC 206400
- CLOCHE POUR FRY TOPS PNC 206455

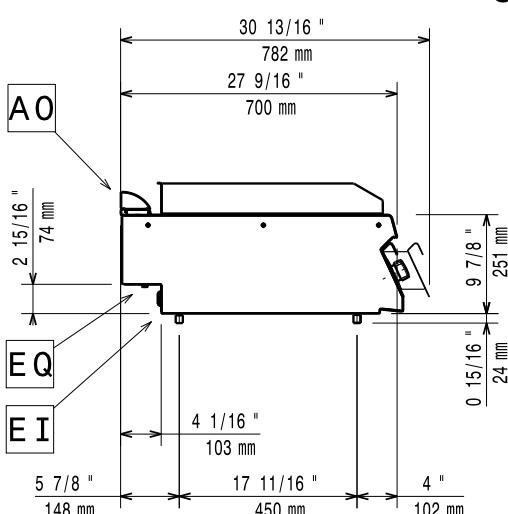


**Cuisson modulaire  
FryTop électrique plaque lisse au chrome poli 400 mm, contrôle  
thermostatique**

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.



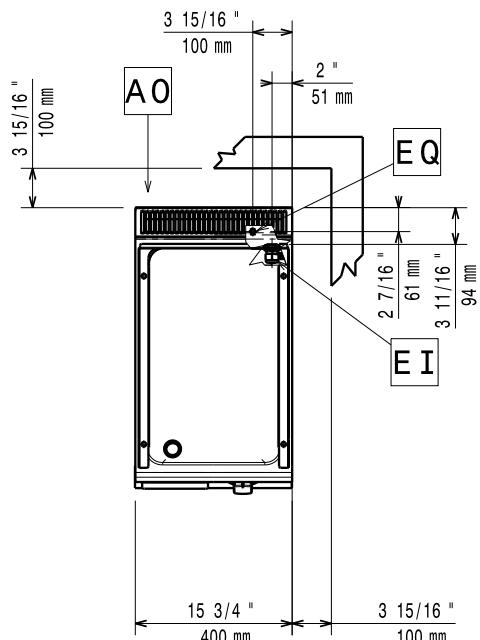
**Avant**



**Côté**

EI = Connexion électrique  
EQ = Vis équipotential

**Dessus**



## Électrique

Voltage : 400 V/3 ph/50-60 Hz

Prédisposé pour :

Puissance de raccordement 4.2 kW

Total Watts : 4.2 kW

## Informations générales

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.

### Température de fonctionnement

MINI : 120 °C

### Température de fonctionnement

MAXI : 280 °C

Largeur extérieure 400 mm

Profondeur extérieure 700 mm

Hauteur extérieure 250 mm

Poids net : 40 kg

Poids brut : 41 kg

Hauteur brute : 530 mm

Largeur brute : 460 mm

Profondeur brute : 820 mm

Volume brut : 0.2 m<sup>3</sup>

Largeur surface cuisson : 330 mm

Profondeur surface cuisson : 540 mm

