

**371193 (E7FTEDCSI0)**

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

**Caractéristiques principales**

- Protection contre les projections d'eau IPX4
- 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.
- Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.
- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Grand bac de récupération des graisses disponible comme accessoire optionnel, pouvant être installé sous l'élément supérieur, dans un soubassement neutre.
- Dossieret haut en inox à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Le dossieret se démonte facilement pour le nettoyage.
- Eléments de chauffage infrarouge montés sous la surface de cuisson
- Zone frontale de frémissesments
- 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.
- Surface de cuisson de 12 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**

- Surface de cuisson entièrement lisse
- 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.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.





# Un accent sur la durabilité

## Certifications et reconnaissances



produit évalué par le fabricant et jugé conforme aux exigences de l'UE en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.



Système international d'acceptation mutuelle des rapports d'essai et des certificats concernant la sécurité des composants, des équipements et des produits électriques et électroniques.



# Spécifications techniques

## Électrique

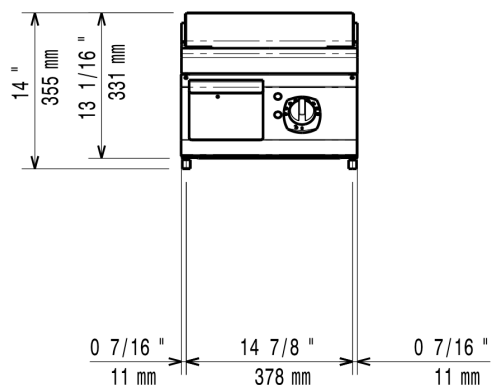
Voltage :	400 V/3 ph/50-60 Hz
Puissance de raccordement	4.2 kW
Total Watts :	4.2 kW

## Informations générales

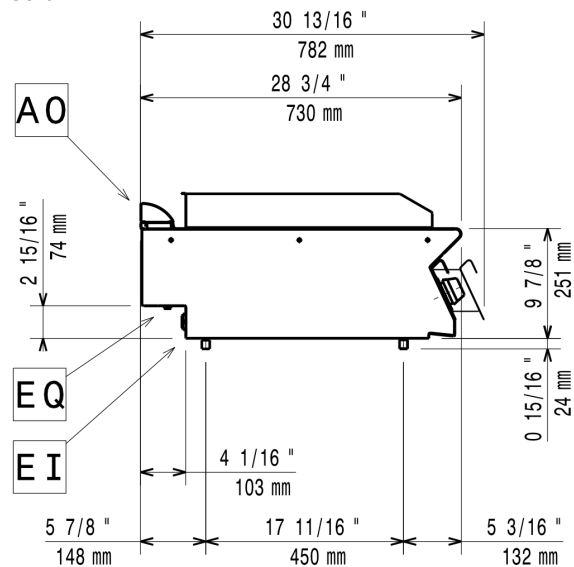
Température de fonctionnement MINI :	120 °C
Température de fonctionnement MAXI :	280 °C
Largeur extérieure	400 mm
Profondeur extérieure	730 mm
Hauteur extérieure	250 mm
Poids net :	40 kg
Poids brut :	41 kg
Hauteur brute :	530 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	820 mm
Volume brut :	0.2 m <sup>3</sup>
Groupe de certification :	EFT71
Largeur surface cuisson :	330 mm
Profondeur surface cuisson :	540 mm

# Schémas d'installation

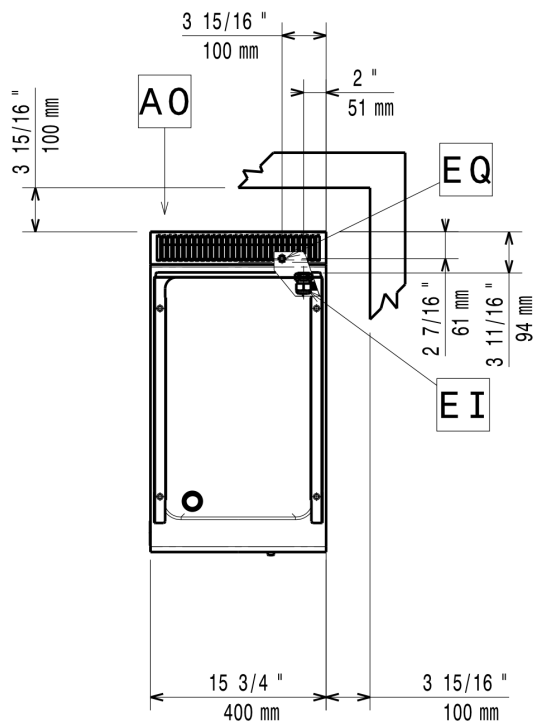
Avant



Côté



Dessus



EI = Connexion électrique

EQ = Vis équipotentiel

# Accessoires

## Accessoires inclus

Code PNC	Description	Quantité
164255	Racloir pour plaque lisse	1

## Accessoires en option

Code PNC	Description
----------	-------------

### Supports de système "bridge"

206137	Support pour système "pont" de 800 mm
206138	Support pour système "pont" de 1000 mm
206139	Support pour système "pont" de 1200 mm
206140	Support pour système "pont" de 1400 mm
206141	Support pour système "pont" de 1600 mm
206154	Support pour système "pont" de 400 mm

### Rehausses de cheminée

206303	Mitre pour élément 400mm
206400	FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900

### Solutions de nettoyage

164255	Racloir pour plaque lisse
--------	---------------------------

### Pieds, roulettes et rampes

206210	Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm
--------	---

### Gestion des graisses / huiles

206346	Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top
--------	--

### Rampes / Mains courantes

206307	Main courante latérale droite ou gauche
206308	RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE
216046	Main courante frontale 400 mm
216047	Main courante frontale 800 mm
216049	Main courante frontale 1200 mm
216050	Main courante frontale 1600 mm
216185	Dépose assiettes de 400 mm
216186	Dépose assiettes de 800 mm

### Solutions d'installation

206086	Kit de jonction
--------	-----------------

### Autres accessoires

206455	CLOCHE POUR FRY TOPS
--------	----------------------

### Panneaux

216277	2 caches latéraux pour élément neutre top
--------	---

# Accessoires

---

## Détergents recommandés

Code PNC	Description
0S2292	C41 HI-TEMP RAPID DEGREASER, 1 paquet de six bouteilles de 1 litre (avec pulvérisateur)