

**372194 (Z7FTEHCSI0)**

FryTop électrique plaque lisse au chrome poli 800 mm, contrôle thermostatique

Caractéristiques principales

- Protection contre les projections d'eau IPX4
- 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.
- 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.
- Éléments de chauffage infrarouge montés sous la surface de cuisson
- Zone frontale de frémississements
- 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
Total Watts :	8.4 kW
Prédisposé pour :	

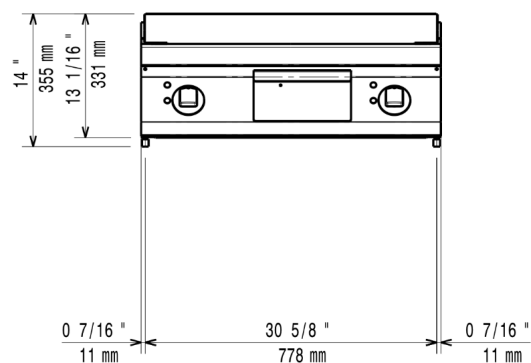
Informations générales

Température de fonctionnement MINI :	120 °C
Température de fonctionnement MAXI :	280 °C
Largeur extérieure	800 mm
Profondeur extérieure	700 mm
Hauteur extérieure	250 mm
Poids brut :	73 kg
Poids d'expédition (net) :	62.05 kg
Hauteur brute :	530 mm
Largeur brute :	820 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.37 m³
Largeur surface cuisson :	730 mm
Profondeur surface cuisson :	540 mm

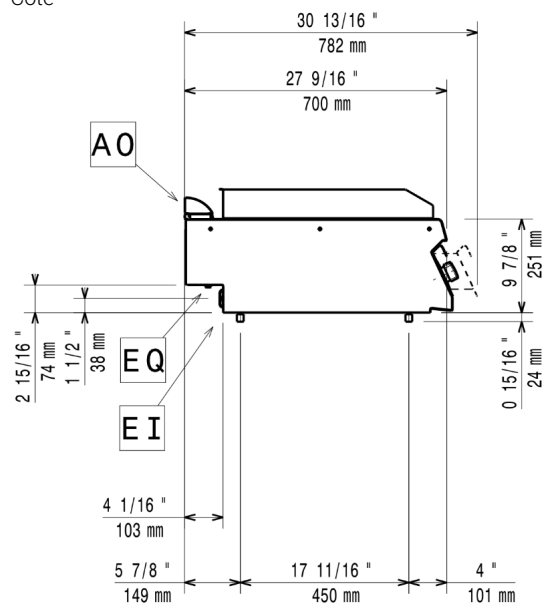


Schémas d'installation

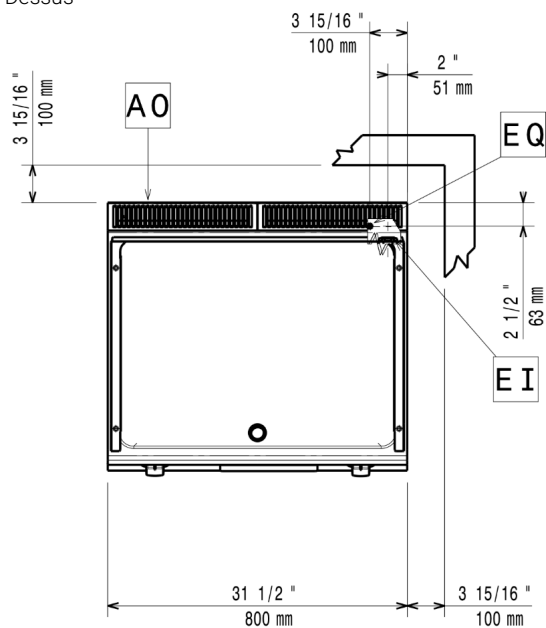
Avant



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
Rehausses de cheminée	
206304	Mitre pour élément 800 mm
206400	Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900)
Solutions de nettoyage	
164255	Racloir pour plaque lisse
Pieds, roulettes et rampes	
206367	Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm
Gestion des graisses / huiles	
206346	Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top
Rampes / Mains courantes	
206167	Main courante frontale 800 mm
206186	Dépose assiettes de 800 mm
206191	Main courante frontale 1200 mm
206192	Main courante frontale 1600 mm
206240	Main courante pour côtés gauche et droit
206308	RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE
Solutions d'installation	
206086	Kit de jonction
Autres accessoires	
206455	CLOCHE POUR FRY TOPS
Panneaux	
206320	Couple de caches latéraux H 250 MM

Détergents recommandés

Code PNC	Description
0S2292	C41 HI-TEMP RAPID DEGREASER, 6 PIECES DE 1 L + 1 PULVERISATEUR