

## Cuisson modulaire EVO700 Fry top gaz 400mm lisse au chrome

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



372037 (Z7FTGDCS00)

Fry top gaz plaque lisse au chrome 400 mm, contrôle thermostatique

### 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.
- Dosseret haut en inox à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Le dosseret se démonte facilement pour le nettoyage.
- Grattoirs avec lames lisses ou cannelées fournis de série.
- Allumage piézo pour une sécurité supplémentaire.
- Plage de température de la plaque chauffante de 130 °C à 300 °C.
- Appareil pouvant fonctionner au gaz naturel ou GPL. Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni.
- Protection contre les projections d'eau IPX4.
- Zone frontale de frémissements

### Construction

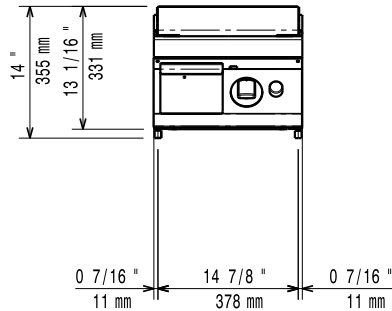
- Surface de cuisson en acier doux chromé pour obtenir des grillades parfaites.
- Surface de cuisson entièrement lisse.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.

APPROBATION: \_\_\_\_\_

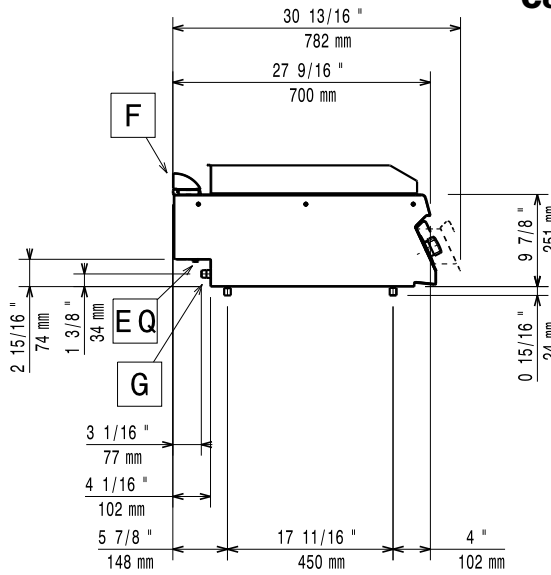
**Accessoires en option**

- Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- Cheminée diamètre 120 mm PNC 206126
- Bague de raccordement pour le conduit à fumée PNC 206127
- 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
- Bague de raccordement pour 1/2 module, diamètre 120mm PNC 206310
- Couple de caches lateraux H 250 MM PNC 206320
- Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top PNC 206346
- Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900) PNC 206400
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225

**Avant**

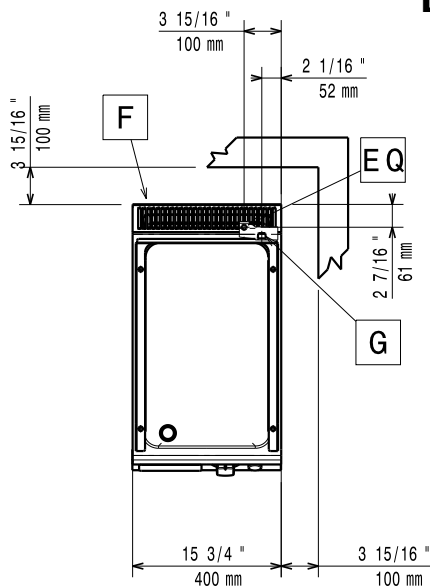


**Côté**



- EQ** = Vis équipotential
- F** = Sortie vapeur
- G** = Connexion gaz

**Dessus**



**Gaz**

**Puissance gaz :**

372037 (Z7FTGDCS00) 23863 Btu/hr (7 kW)

**Prédisposé en standard :**

Gaz naturel

**Type de gaz Option :**

GPL

**Raccordement gaz :**

1/2"

**Informations générales**

**Largeur surface cuisson :**

330 mm

**Profondeur surface cuisson :**

540 mm

**Température de fonctionnement**

**MINI :**

100 °C

**Température de fonctionnement**

**MAXI :**

280 °C

**Poids brut :**

47 kg

**Hauteur brute :**

540 mm

**Largeur brute :**

460 mm

**Profondeur brute :**

820 mm

**Volume brut :**

0.2 m<sup>3</sup>

Si l'appareil a été installé près de ou contre des meubles sensibles aux températures, il faut maintenir une distance de sécurité d'environ 150mm ou il faut encaster quelque forme d'isolation thermique entre l'appareil et le meuble.