

## Cuisson modulaire EVO900 Fry top gaz plaque lisse chr. inclin. 400mm

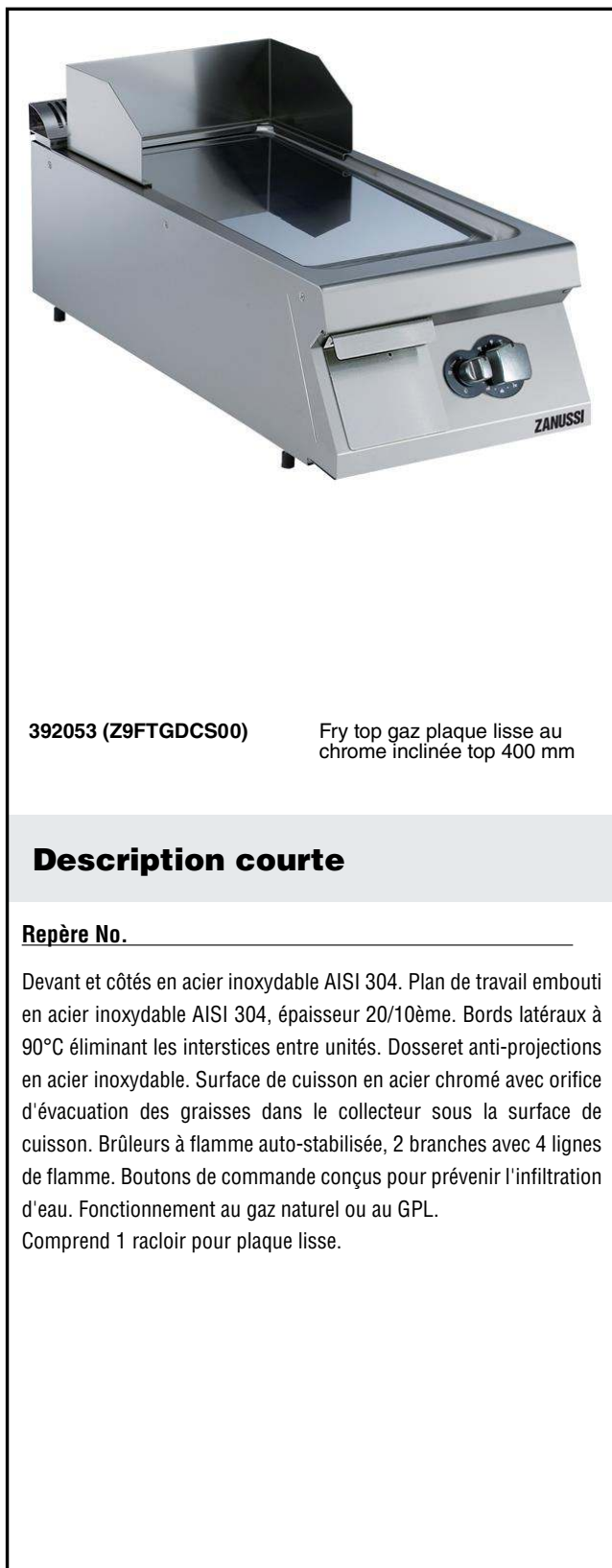
REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



392053 (Z9FTGDCS00)

Fry top gaz plaque lisse au  
chrome inclinée top 400 mm

### Description courte

#### Repère No.

Devant et côtés en acier inoxydable AISI 304. Plan de travail embouti en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10ème. Bords latéraux à 90°C éliminant les interstices entre unités. Dossieret anti-projections en acier inoxydable. Surface de cuisson en acier chromé avec orifice d'évacuation des graisses dans le collecteur sous la surface de cuisson. Brûleurs à flamme auto-stabilisée, 2 branches avec 4 lignes de flamme. Boutons de commande conçus pour prévenir l'infiltration d'eau. Fonctionnement au gaz naturel ou au GPL.  
Comprend 1 racloir pour plaque lisse.

### Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Surface de cuisson en acier doux chromé de 15 mm d'épaisseur pour obtenir des grillades parfaites.
- 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 avec indication de température pour une sécurité supplémentaire.
- Dossierets hauts en inox, à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les dossierets se démontent facilement pour le nettoyage et sont lavables en machine.
- Grattoirs avec lames lisses ou cannelées fournis de série.
- Allumage piézoélectrique avec vanne thermostatique pour une sécurité supplémentaire.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Protection contre les projections d'eau IPX5.

### Construction

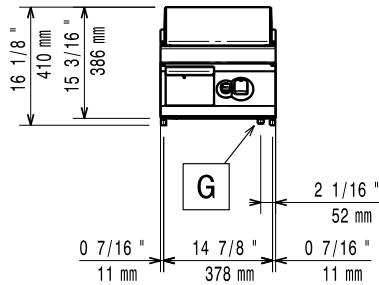
- Surface de cuisson entièrement lisse.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite
- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en acier inox AISI304.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- L'ensemble fait 900 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.

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

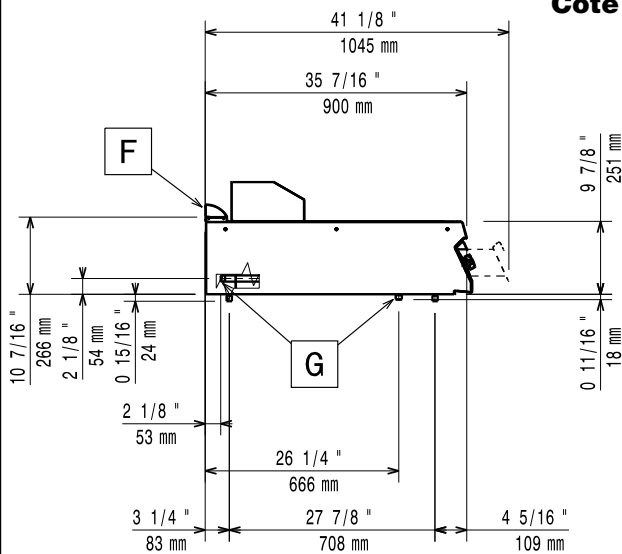
**Accessoires en option**

- Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- Kit de jonction PNC 206086
- 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
- Kit d'évacuation pour fry top de 400 mm PNC 206153  
EVO900 (se positionne à la place du tiroir  
de récupération des graisses- permet  
d'évacuer l'eau utilisée lors du nettoyage)
- Support pour système "pont" de 400 mm PNC 206154
- Main courante côte gauche et droit PNC 206165
- 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
- Bague de raccordement pour 1/2 module, PNC 206310  
diamètre 120mm
- 2 panneaux de revêtement latéral pour les PNC 206321  
modules top H =250mm l=900mm
- Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry PNC 206346  
top
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225

**Avant**

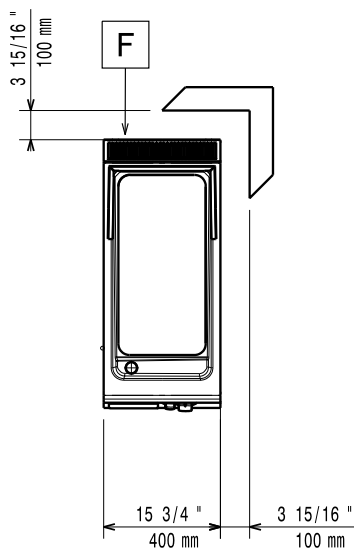


**Côté**



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

**Dessus**



**Gaz**

<b>Puissance gaz :</b>	<b>392053 (Z9FTGDCS00)</b>	34090 Btu/hr (10 kW)
<b>Prédisposé en standard :</b>		Gaz naturel
<b>Type de gaz Option :</b>		Gaz Naturel ; GPL
<b>Raccordement gaz :</b>		1/2"
<b>Natural gas - Pressure:</b>		7" w.c. (17.4 mbar)
<b>LPG Gas Pressure:</b>		11" w.c. (27.7 mbar)

**Informations générales**

<b>Largeur surface cuisson :</b>	330 mm
<b>Profondeur surface cuisson :</b>	700 mm
<b>Température de fonctionnement MINI :</b>	90 °C
<b>Température de fonctionnement MAXI :</b>	280 °C
<b>Poids brut :</b>	65 kg
<b>Hauteur brute :</b>	540 mm
<b>Largeur brute :</b>	460 mm
<b>Profondeur brute :</b>	1020 mm
<b>Volume brut :</b>	0.28 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 encastrier quelque forme d'isolation thermique entre l'appareil et le meuble.