

**Cuisson modulaire
FryTop gaz plaque 2/3 lisse et 1/3
nervurée au chrome poli 800 mm,
contrôle thermostatique**

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



372041 (Z7FTGHCP00)

FryTop gaz plaque 2/3 lisse et
1/3 nervurée au chrome poli
800 mm, contrôle
thermostatique**Description courte****Repère No.** _____

A installer sur bases ouvertes ou en pont. Surface de cuisson lisse aux 2/3 et 1/3 en chrome poli nervurée. Convient pour être utilisé avec du gaz naturel ou GPL. Plage de température de 100 ° 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.

APPROBATION: _____

Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- 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.
- 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.
- Allumage piézo pour une sécurité supplémentaire.
- 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 frémissiments
- Plage de température entre 100°C et 280°C
- La surface en acier chromé poli évite le mélange des arômes et des saveurs des différents aliments cuits.

Construction

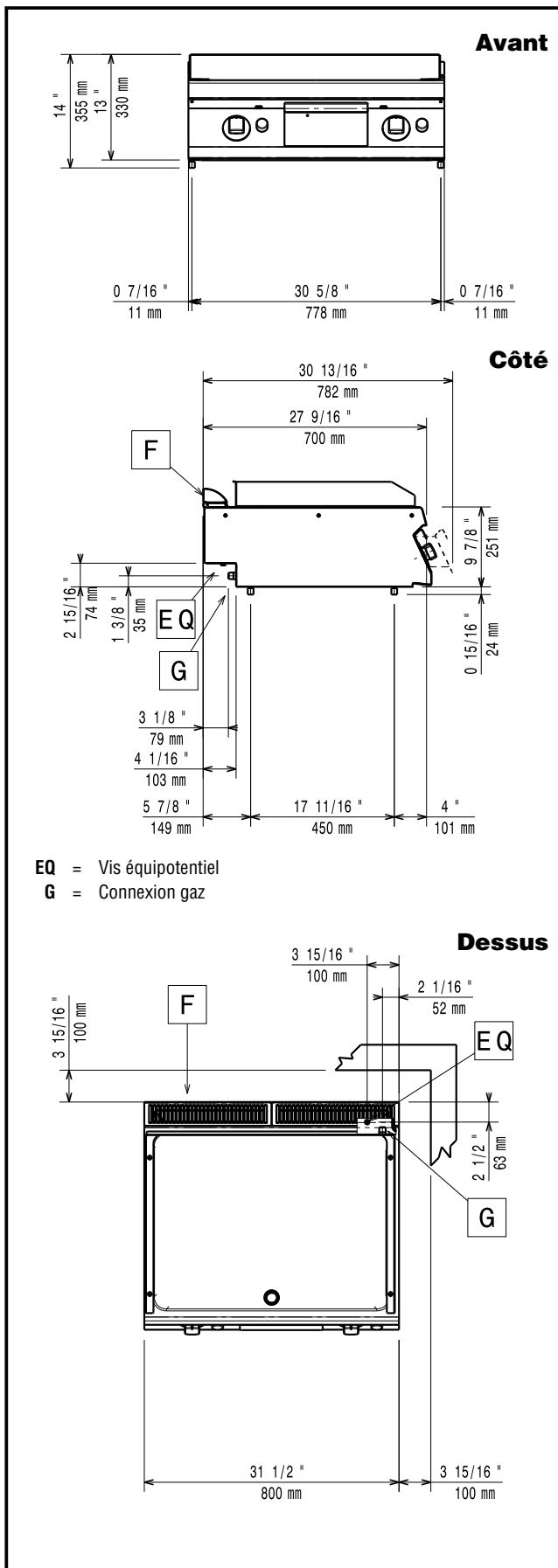
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Surface de cuisson de 12 mm d'épaisseur en chrome poli pour des résultats de cuisson optimaux et une facilité d'utilisation.
- Surface de cuisson 2/3 lisse et 1/3 rainurée.

Accessoires inclus

- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- 1 X Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse PNC 206420

Accessoires en option

- Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- Kit de jonction PNC 206086
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm PNC 206133
- 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
- Main courante frontale 800 mm PNC 206167
- 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
- Cheminée PNC 206246
- Mître pour élément 800 mm PNC 206304
- 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
- Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse PNC 206420
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225



Gaz

Puissance gaz :

372041 (Z7FTGHCP00) 14 kW

Prédisposé en standard : Gaz naturel

Type de gaz Option : GPL

Raccordement gaz : 1/2"

Informations générales

Largeur surface cuisson : 730 mm

Profondeur surface cuisson : 540 mm

Température de fonctionnement
MINI : 100 °C

Température de fonctionnement
MAXI : 280 °C

Poids net : 70 kg

Poids brut : 90 kg

Hauteur brute : 520 mm

Largeur brute : 820 mm

Profondeur brute : 860 mm

Volume brut : 0.37 m³

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.