

## Cuisson modulaire EVO900 1200mm Fry Top HP, gaz, lisse et nervurée, NitroChrome3

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



392407 (Z9IIMAAOMIA)

Grande plaque de cuisson HP à gaz avec plaque de cuisson 2/3 lisse et 1/3 nervurée NitroChrome3 résistant aux rayures, horizontale, contrôle thermostatique

### Description courte

#### Repère No.

Surface de cuisson en chrome 2/3 lisse et 1/3 nervurée résistante aux rayures. Brûleurs à gaz de 33 kW avec vanne thermostatique et flamme auto-stabilisante. Plage de température jusqu'à 270 °C. À installer sur base ouverte, pont ou en porte-à-faux. Tiroirs amovibles sous la surface de cuisson pour la collecte des graisses et jus. Corps et plan de travail de l'unité entièrement en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Plan de travail extra-robuste en acier inoxydable robuste de 2 mm. Bords latéraux à angle droit pour permettre une jonction affleurante entre les unités.

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

### Caractéristiques principales

- 4 zones de cuisson avec contrôle indépendant de la température
- Surface en chrome facile à nettoyer et résistante à la corrosion.
- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Deux grands orifices de vidange sur la surface de cuisson permettant la vidange de la graisse dans deux collecteurs de 3 litres séparés situés sous la surface de cuisson.
- Protections en acier inoxydable contre les éclaboussures à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson.
- Allumage piézo avec vanne thermostatique pour une sécurité supplémentaire.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Protection contre les projections d'eau IPX5.
- Surface de cuisson résistante aux rayures grâce à un traitement spécial de la plaque de chrome.
- plage de température de fonctionnement de 90° à 270°C
- Convient pour une installation sur un comptoir.

### Construction

- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- 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.
- Surface de cuisson anti-rayures de 20 mm d'épaisseur pour des résultats de cuisson optimaux et une facilité d'utilisation.
- Surface de cuisson 2/3 lisse et 1/3 rainurée.

### Accessoires inclus

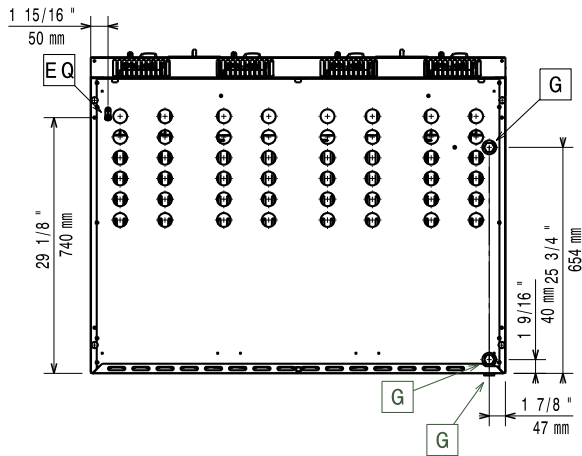
- 1 X Racleur pour plaque lisse PNC 164255
- 1 X Racleur pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse PNC 206420

### Accessoires en option

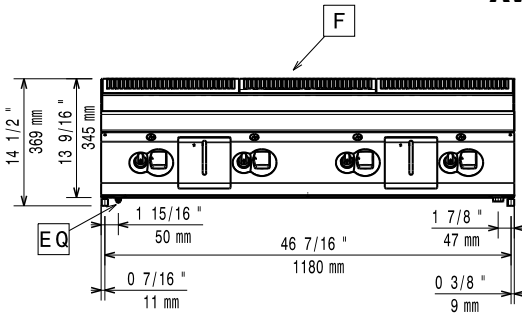
- Racleur pour plaque lisse PNC 164255
- Kit de jonction PNC 206086
- Support pour système "pont" de 1200 mm PNC 206139
- Support pour système "pont" de 1400 mm PNC 206140
- Support pour système "pont" de 1600 mm PNC 206141
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm PNC 206178
- Kit d'évacuation pour fry top HP EVO900 (se positionne à la place du tiroir de récupération des graisses- permet d'évacuer l'eau utilisée lors du nettoyage) PNC 206345

- Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top PNC 206346
- Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse PNC 206420
- - NOT TRANSLATED - PNC 206455
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225

**Dessus**

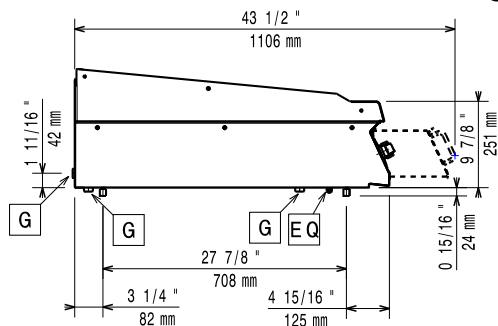


**Avant**



EQ = Vis équipotentiel  
G = Connexion gaz

**Côté**



**Gaz**

Puissance gaz :

392407 (Z9IIMAAOMIA) 33 kW

Prédisposé en standard : Gaz naturel

Type de gaz Option : Gaz Naturel ; GPL

Raccordement gaz : 1/2"

**Informations générales**

Largeur surface cuisson : 1194 mm

Profondeur surface cuisson : 610 mm

Température de fonctionnement  
MINI : 90 °C

Température de fonctionnement  
MAXI : 270 °C

Largeur extérieure : 1200 mm

Profondeur extérieure : 930 mm

Hauteur extérieure : 250 mm

Poids net : 150 kg

Poids brut : 200 kg

Hauteur brute : 600 mm

Largeur brute : 1040 mm

Profondeur brute : 1300 mm

Volume brut : 0.81 m<sup>3</sup>

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.