

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MO - 70	CRI307250	NEFT74GLVG#	Fry-top - Plaque en fer

ARTICLE

**Frytop gaz, plaque lisse sur placard ouvert**





GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MO - 70	CRI307250	NEFT74GLVG#	<b>Fry-top - Plaque en fer</b>

ARTICLE

**Frytop gaz, plaque lisse sur placard ouvert**



**DONNÉES TECHNIQUES**

LARGEUR (mm):	<b>400</b>
PROFONDEUR (mm):	<b>700</b>
HAUTEUR (mm):	<b>870</b>
POIDS (Kg):	<b>58</b>
VOLUME (m <sup>3</sup> ):	<b>0.4</b>
PUISSANCE GAZ (kW):	<b>6.25</b>
DIM. INTERNES BASE (mm):	<b>360x560x340(h)</b>
N. ZONES DE CUISSON:	<b>1</b>
DIM. ZONES DE CUISSON (mm):	<b>396x555mm</b>
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	<b>1x 6.25kW</b>
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT:	<b>Plaque lisse AISI 430</b>
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	<b>0-350 °C</b>

**DESCRIPTION**

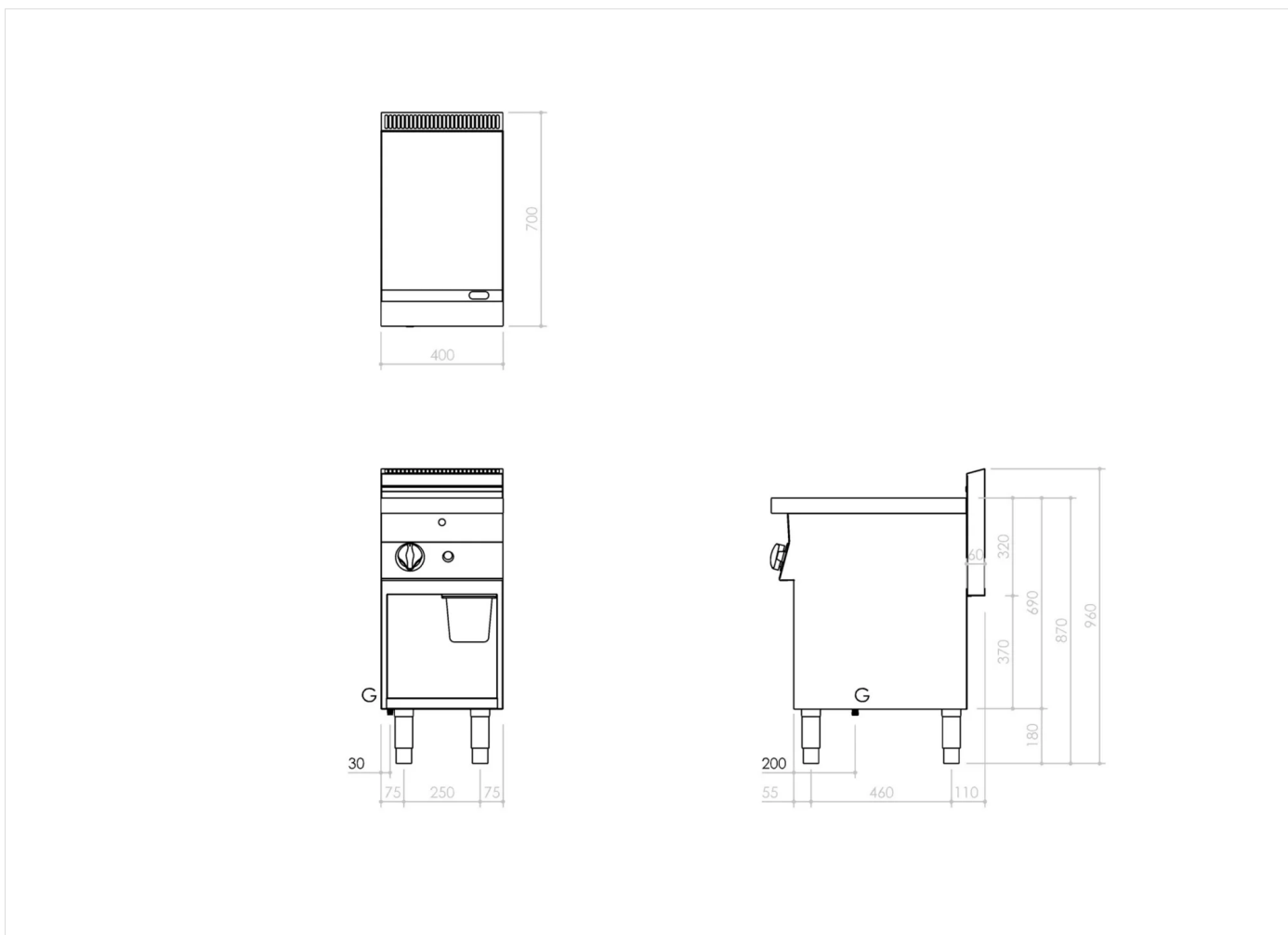
Fry-top à gaz sur placard ouvert avec plaque lisse en acier inoxydable Aisi 430. Équipé de pare-éclaboussures sur trois côtés et d'un canal d'évacuation frontale convoyée vers un bac amovible de récupération des graisses logé dans le soubassement. Une zone de cuisson indépendantes. Chauffage par brûleurs en acier, avec brûleur pilote et thermocouple de sécurité. Alimentation en gaz contrôlée par un robinet à soupape. Surface de cuisson cm 39,6x55,5. raclette en acier inoxydable incluse. placard en acier inoxydable. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MO - 70	CRI3O725O	NEFT74GLVG#	Fry-top - Plaque en fer

ARTICLE

**Frytop gaz, plaque lisse sur placard ouvert**



**DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION**

(G) Raccordement au gaz:  $\text{Ø}1/2''$

