

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MO - 70	CRI307330	NEFT74GLIVG	Fry Top

ARTICLE

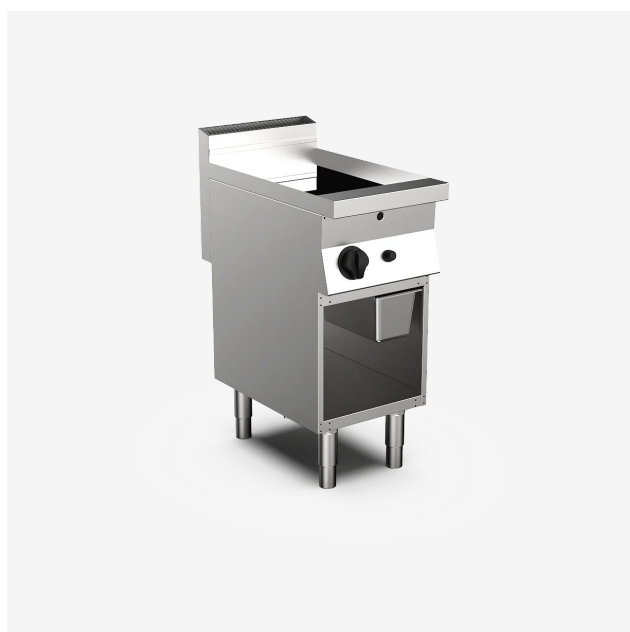
Frytop gaz, plaque lisse en acier inoxydable Aisi 430 sur placard ouvert



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MO - 70	CRI307330	NEFT74GLIVG	Fry Top

ARTICLE

Frytop gaz, plaque lisse en acier inoxydable Aisi 430 sur placard ouvert



DONNÉES TECHNIQUES

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

DESCRIPTION

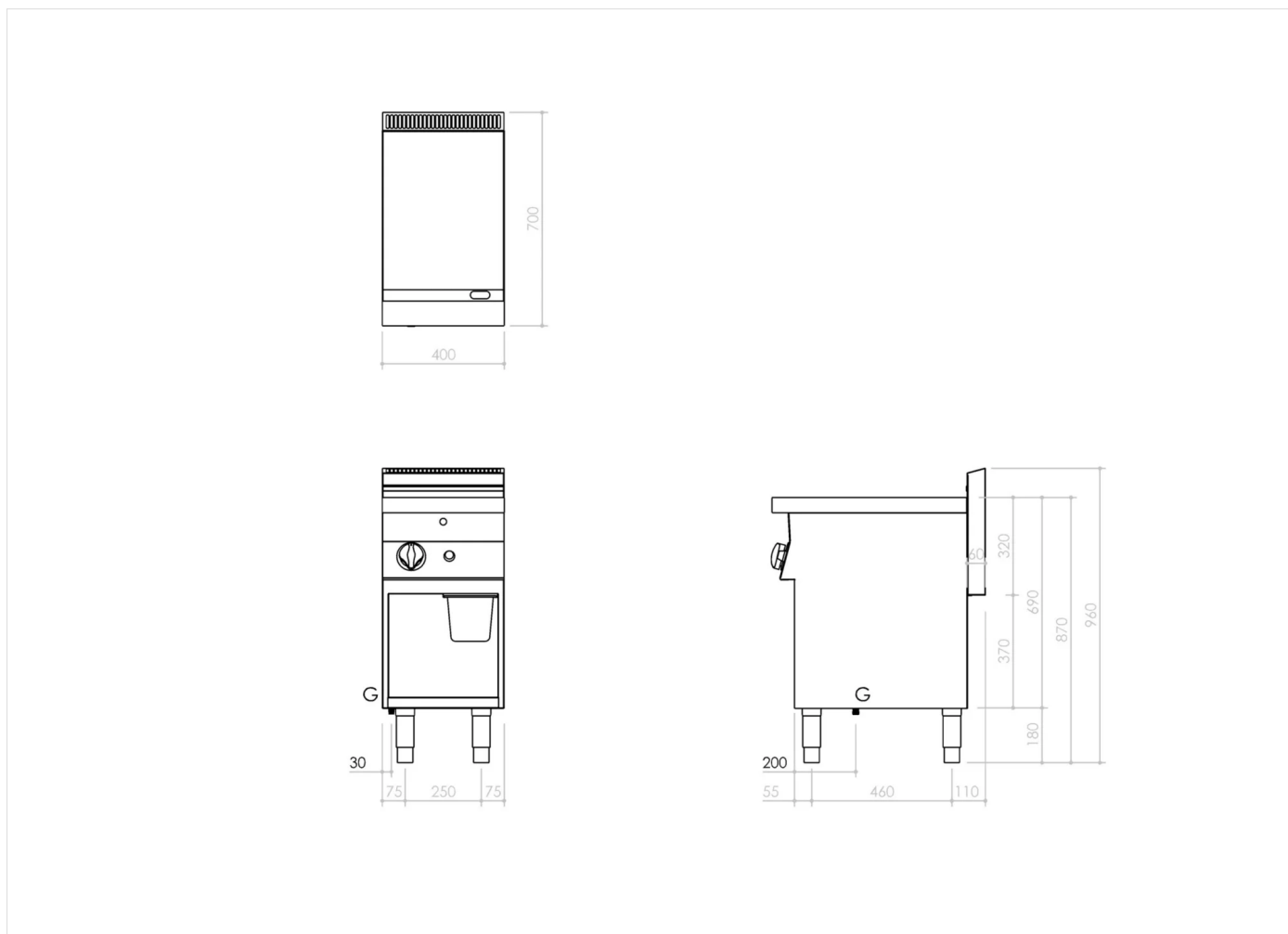
Fry-top à gaz sur placard ouvert avec plaque lisse en acier inoxydable Aisi 430. Équipé de pare-éclaboussures sur trois côtés et d'un canal d'évacuation frontale convoyée vers un bac amovible de récupération des graisses logé dans le soubassement. Une zone de cuisson indépendantes. Chauffage par brûleurs 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. Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au DM 21/03/1973 (Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires) MOCA.



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MO - 70	CRI307330	NEFT74GLIVG	Fry Top

ARTICLE

Frytop gaz, plaque lisse en acier inoxydable Aisi 430 sur placard ouvert



DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

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

