





GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MO - 70	CRI307360	NEFT78GMIVG	Fry Top

ARTICLE

**Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse en acier inoxydable Aisi 430 sur placard ouvert**



**DONNÉES TECHNIQUES**

LARGEUR (mm):	800
PROFONDEUR (mm):	700
HAUTEUR (mm):	870
POIDS (Kg):	95
VOLUME (m <sup>3</sup> ):	0.8
PUISSANCE GAZ (kW):	12.5
DIM. INTERNES BASE (mm):	760x560x340(h)
N. ZONES DE CUISSON:	2
DIM. ZONES DE CUISSON (mm):	796x555mm
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	2x 6.25kW
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT:	Plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée AISI 430
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	0-350 °C

**DESCRIPTION**

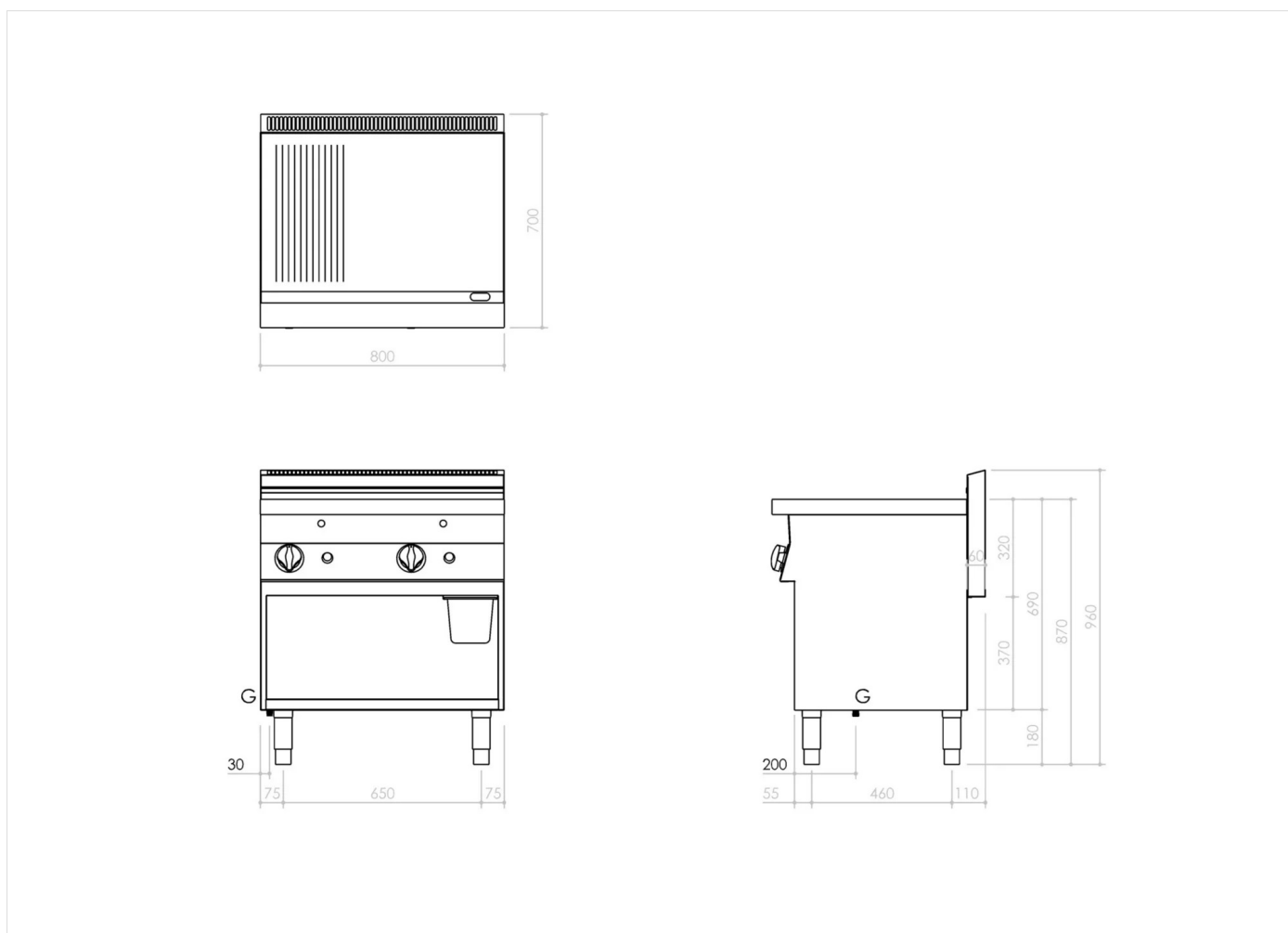
Fry-top à gaz sur placard ouvert avec plaque de cuisson 2/3 lisse 1/3 rainurée en acier inoxydable Aisi 430. Équipé de pare-éclaboussures sur trois côtés et d'un canal d'évacuation frontale convoyée vers un bac amovible de récupération des graisses logé dans le soubassement. Deux zones de cuisson indépendantes. Chauffage par brûleurs en acier, avec brûleur pilote et thermocouple de sécurité. Alimentation en gaz contrôlée par un robinet à soupape. Surface de cuisson 79,6x55,5 cm. raclette en acier inoxydable inclus. 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	CRI307360	NEFT78GMIVG	Fry Top

ARTICLE

**Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse en acier inoxydable Aisi 430 sur placard ouvert**



**DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION**

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

