

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 60	CRI3O2570	FT64ER	Fry-top

ARTICLE

**Frytop électrique plaque nervurée Top**



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 60	CRI302570	FT64ER	Fry-top

ARTICLE

**Frytop électrique plaque nervurée Top**



**DONNÉES TECHNIQUES**

LARGEUR (mm):	400
PROFONDEUR (mm):	600
HAUTEUR (mm):	295
POIDS (Kg):	40
VOLUME (m <sup>3</sup> ):	0.22
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	3.9
TENSION (V):	VAC400 3N
N. ZONES DE CUISSON:	1
DIM. ZONES DE CUISSON (mm):	396x555mm
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	1x 3,9kW
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT:	Plaque nervurée AISI 430
DEGRÉ IP:	IPX3
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	50-300

**DESCRIPTION**

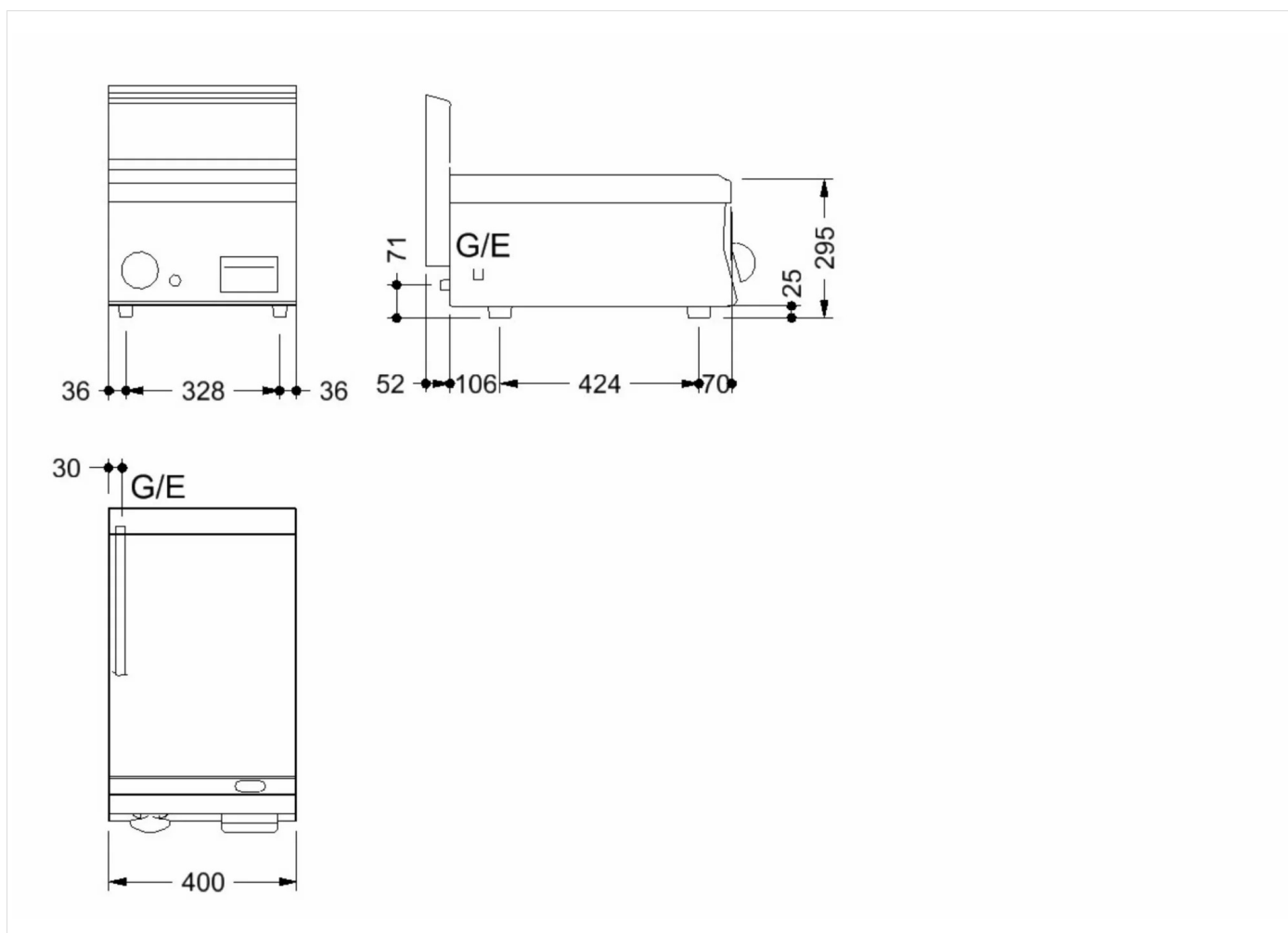
Fry-top électrique avec plaque striée en acier inox Aisi 430. Appareil réalisée en acier inox. Doté de pare-éclaboussures sur trois côtés et d'une rigole avant avec tiroir amovible pour la récupération des graisses. Chauffage par résistances blindées installées sous la plaque. Une zone de cuisson commandée par thermostat réglable de 0°C à 300°C. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Surface de cuisson 396x555 mm. Palette en acier inox. Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Materiaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 60	CRI3O2570	FT64ER	Fry-top

ARTICLE

**Frytop électrique plaque nervurée Top**



## DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

(E) Raccordement électrique: VAC400 3N 50/60Hz

