

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 60	CRI3O2610	FT610EM	Fry-top

ARTICLE

Frytop électrique plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée Top



DONNÉES TECHNIQUES

LARGEUR (mm):	1000
PROFONDEUR (mm):	600
HAUTEUR (mm):	295
POIDS (Kg):	95
VOLUME (m ³):	0.5
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	11.7
TENSION (V):	VAC400 3N
N. ZONES DE CUISSON:	3
DIM. ZONES DE CUISSON (mm):	996x555mm
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	3x 3,9kW
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT:	Plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée AISI 430
DEGRÉ IP:	IPX3
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	50-300

DESCRIPTION

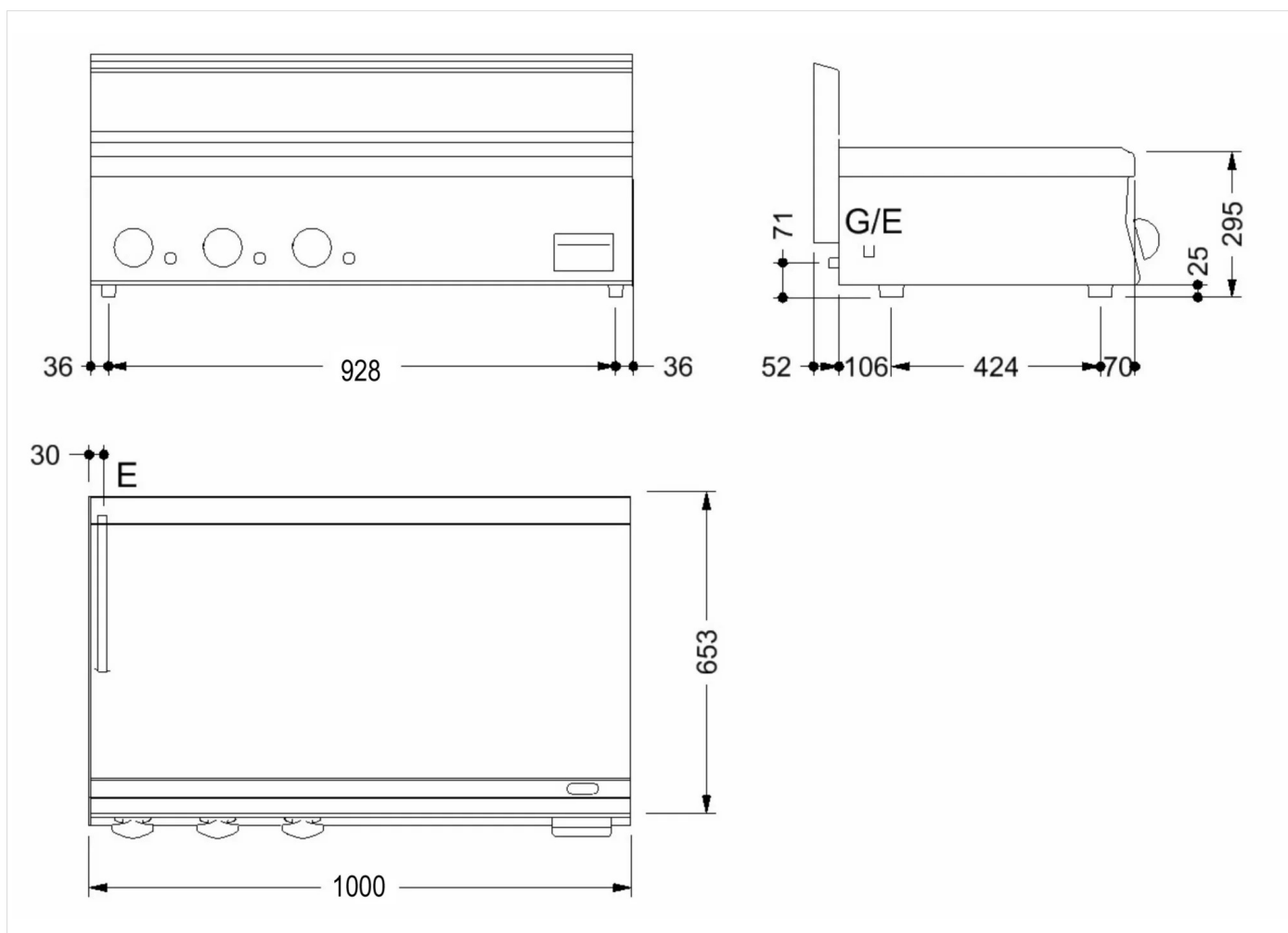
Fry-top électrique avec plaque 2/3 lisse et 1/3 striée en acier inox Aisi 430. Appareil réalisée en acier inox. Doté de pare-éclaboussures sur trois côtés et d'une rigole avant avec tiroir amovible pour la récupération des graisses. Chauffage par résistances blindées installées sous la plaque. Trois zones de cuisson indépendantes commandées par thermostat réglable de 0°C à 300°C. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Surface de cuisson 995x555 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	CRI3O26IO	FT6IOEM	Fry-top

ARTICLE

Frytop électrique plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée Top



DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

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

