

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MO - 70	CR1307400	NEFT78EMIVG	Fry Top

ARTICLE

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



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MO - 70	CRI307400	NEFT78EMIVG	Fry Top

ARTICLE

Frytop électrique, 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):	93
VOLUME (m ³):	0.8
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	7.8
TENSION (V):	380-415 V 3N
DIM. INTERNES BASE (mm):	760x560x340(h)
N. ZONES DE CUISSON:	2
DIM. ZONES DE CUISSON (mm):	796x555mm
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	2x 3.9kW
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT:	Plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée AISI 430
DEGRÉ IP:	IPX4
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	0-280 °C

DESCRIPTION

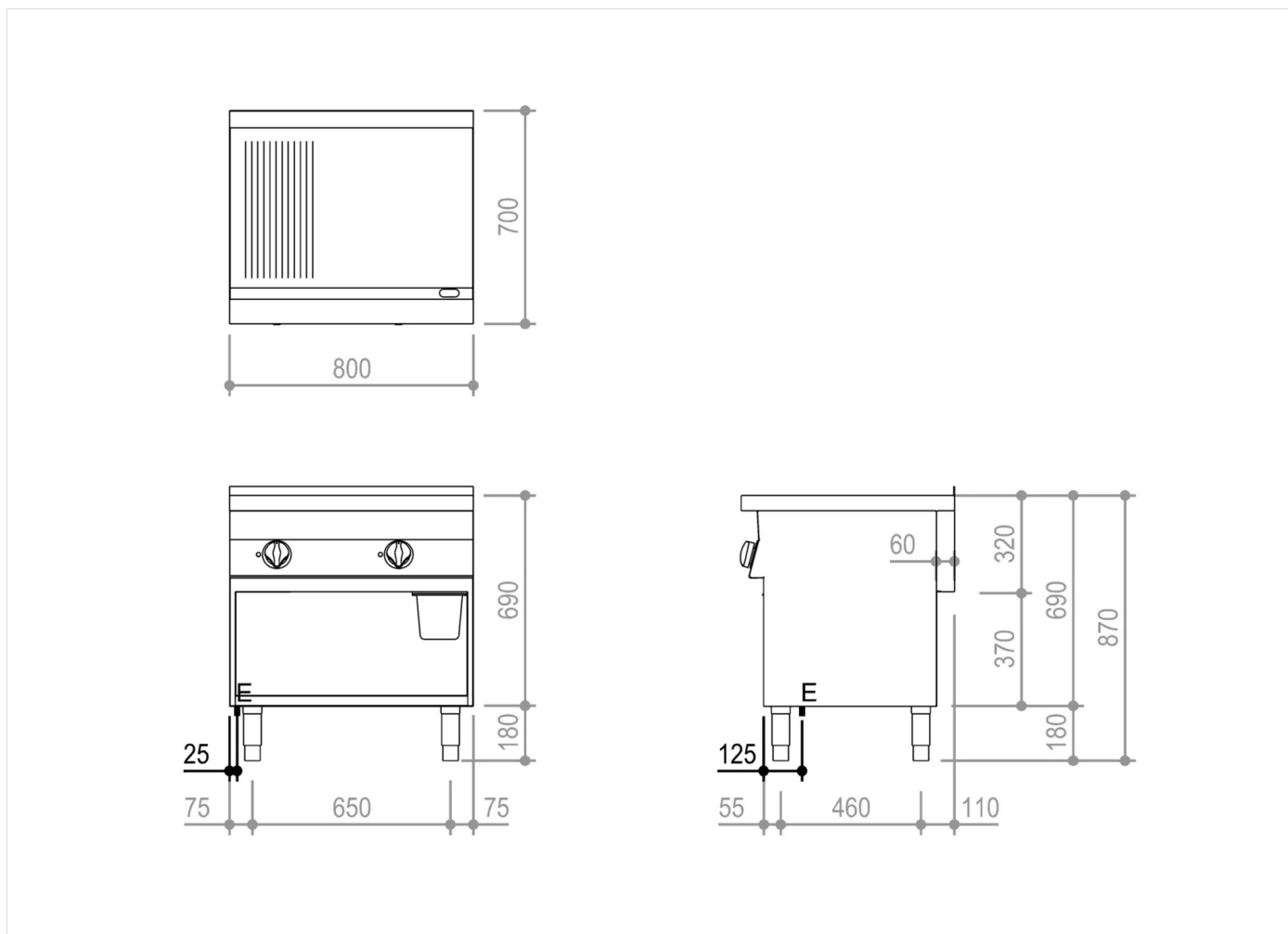
Fry-top électrique sur compartiment ouvert avec plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée en acier inoxydable Aisi 430. Équipé de pare-éclaboussures sur trois côtés et d'un canal d'évacuation frontale convoyée vers un bac amovible de récupération des graisses logé dans le soubassement. Chauffage au moyen de résistances blindées placées sous la plaque. Deux zones de cuisson indépendantes contrôlées par un thermostat réglable de 50°C à 300°C. Thermostat de sécurité avec réarmement manuel. Surface de cuisson cm 79,6x55,5. 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/O3/1973 (Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires) MOCA.



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MO - 70	CRI307400	NEFT78EMIVG	Fry Top

ARTICLE

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



DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

(E) Raccordement électrique: **380-415 V 3N 50-60Hz**

