

GAMME

Drop-in 60

CODE

CRI3O3100

MODÈLE

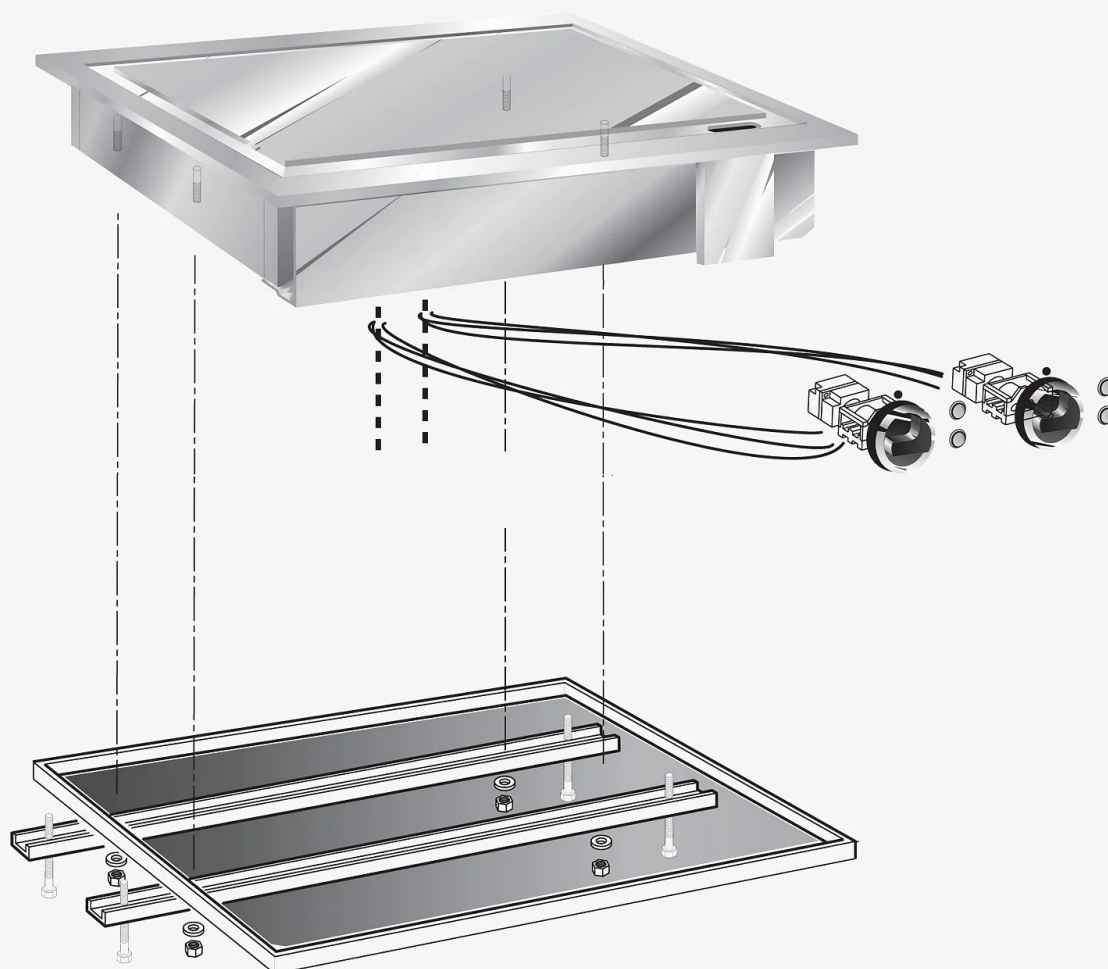
FTE6ODR

FONCTION

Fry-top

ARTICLE

Frytop électrique plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée drop in



| GAMME      | CODE      | MODÈLE  | FONCTION |
|------------|-----------|---------|----------|
| Drop-in 60 | CRI3O3100 | FTE6ODR | Fry-top  |

## ARTICLE

**Frytop électrique plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée drop in**



## DONNÉES TECHNIQUES

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| LARGEUR (mm):                | 625       |
| PROFONDEUR (mm):             | 600       |
| HAUTEUR (mm):                | 180       |
| POIDS (Kg):                  | 40        |
| VOLUME (m <sup>3</sup> ):    | 0.1       |
| PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):   | 7.8       |
| TENSION (V):                 | VAC400 3N |
| N. ZONES DE CUISSON:         | 2         |
| DIM. ZONES DE CUISSON (mm):  | 596x521   |
| ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°): | 50-320    |

## DESCRIPTION

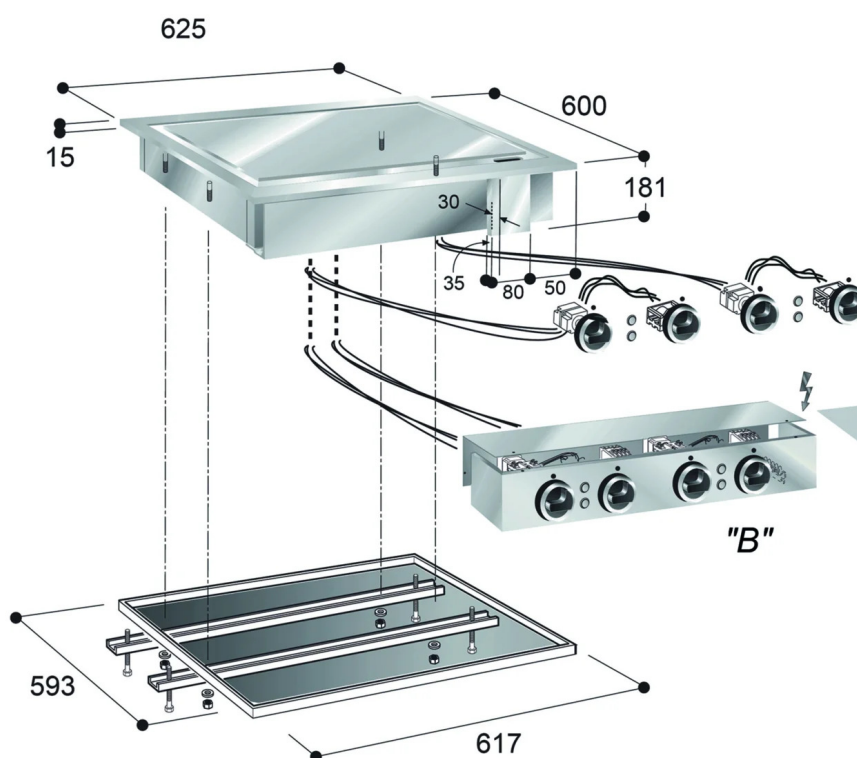
Fry-top électrique avec plaque 1/2 lisse et 1/2 striée à encastrer en acier inox Aisi 430. Appareil réalisée en acier inox. Avec orifice à l'avant d'égouttage des graisses. Chauffage par résistances blindées installées sous la plaque. Deux zones de cuisson indépendantes commandées par thermostat réglable de 50°C à 320°C. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Surface de cuisson 33 dm<sup>2</sup>. Lampes témoins indiquant si l'appareil fonctionne correctement. Comprend étriers de fixation et palette en acier inox. Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).



| GAMME      | CODE      | MODÈLE  | FONCTION |
|------------|-----------|---------|----------|
| Drop-in 60 | CRI3O3IOO | FTE6ODR | Fry-top  |

#### ARTICLE

**Frytop électrique plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée drop in**



#### DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

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

