GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 90	**MAMC0004510**	**FT912EMCSG**	**Fry Top**

ARTICLE

Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert

MARENO ALI Group Srl Società a Socio Unico:
Via Conti Agosti , 231 - 31010 Mareno di Piave (TV)
Capitale Sociale 50.000.000,00 i.v.

Les données présentées dans ce document doivent être considérées comme non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, sans préavis.

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 90	**MAMC0004510**	**FT912EMCSG**	**Fry Top**

ARTICLE

Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert

DONNÉES TECHNIQUES

LARGEUR (mm):	**1200**
PROFONDEUR (mm):	**920**
HAUTEUR (mm):	**900**
POIDS (Kg):	**158**
VOLUME (m^3):	**0.5**
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	**22.5**
TENSION (V):	**VAC400-3N**
DIM. INTERNES BASE (mm):	**1080x400(h)x900 mm**
N. ZONES DE CUISSON:	**3**
DIM. ZONES DE CUISSON (mm):	**1135x700mm**
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	**3x 7.50**
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT:	**Plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée chromée satinée**
DEGRÉ IP:	**IPX5**
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	**110-280**

DESCRIPTION

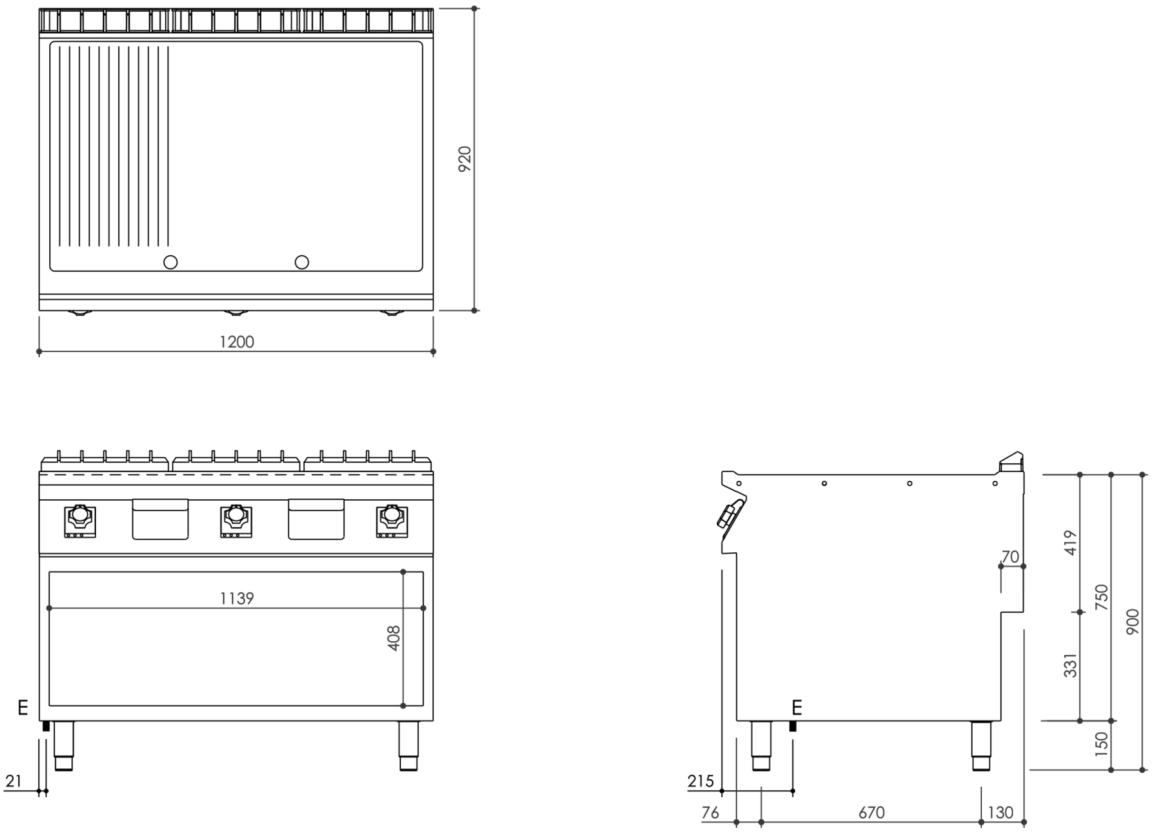
Fry-top électrique sur placard ouvert, réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Surface de cuisson avec plaque inclinée, ChromePlus 1/3 nervurée 2/3 lisse au chrome brossé ultra-résistant et facile à nettoyer. Plaque de cuisson rabaissée de 40 mm par rapport au plan de travail, fixée hermétiquement pour faciliter le nettoyage. Surface de cuisson avec zone froide de 65 mm à l'avant de la plaque. Orifice d'égouttement des graisses de forme circulaire Ø 40 mm. Conteneur GN de récupération des graisses installé dans le compartiment inférieur pour faciliter et augmenter la capacité de récupération des liquides. Chauffage par résistances blindées en Incoloy. Manette de contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipée de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le chauffage et le fonctionnement correct de l'appareil. Température de cuisson contrôlée par thermostat réglable de 110 à 280 °C. Thermostat de sécurité intervenant en cas de panne du thermostat de service. Surface de cuisson 1135x700 mm. Comprend : raclette pour plaque lisse. Niveau de protection IPX5. 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). Indice de protection contre l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

Les données présentées dans ce document doivent être considérées comme non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, sans préavis.

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 90	**MAMC0004510**	**FT912EMCSG**	**Fry Top**

ARTICLE

Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert



DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

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

Les données présentées dans ce document doivent être considérées comme non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, sans préavis.