



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 90	MAMCOOO4140	FT98GMT#	<b>Fry-top - Plaque en fer</b>

ARTICLE

**Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse Top**



**DONNÉES TECHNIQUES**

LARGEUR (mm):	<b>800</b>
PROFONDEUR (mm):	<b>920</b>
HAUTEUR (mm):	<b>250</b>
POIDS (Kg):	<b>121</b>
VOLUME (m <sup>3</sup> ):	<b>0.25</b>
PUISSANCE GAZ (kW):	<b>14</b>
N. ZONES DE CUISSON:	<b>2</b>
DIM. ZONES DE CUISSON (mm):	<b>735x700mm</b>
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	<b>2x 10.50</b>
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT:	<b>Plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée fer</b>
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	<b>90-280</b>

**DESCRIPTION**

Fry-top au gaz Top 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 1/3 nervurée 2/3 lisse. Plaque de cuisson rabaisée 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. Tiroir de récupération des graisses capacité 1,5 l. Chauffage par brûleur en acier à flamme stabilisée 2 branches et 4 rangées de flamme pour chaque zone, avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Manette de contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau. Distribution du gaz contrôlée par soupape de sécurité avec thermocouple. Température de cuisson contrôlée manuellement par thermostat réglable de 90°C à 280 °C. Allumage automatique par dispositif piézoélectrique avec capuchon de protection contre l'eau. Surface de cuisson 735x700 mm. Comprend : raclette pour plaque lisse.



