

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 90	MAMCOOO4620	FT98EMT#	Fry-top - Plaque en fer

ARTICLE

Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse Top



DONNÉES TECHNIQUES

LARGEUR (mm):	800
PROFONDEUR (mm):	920
HAUTEUR (mm):	250
POIDS (Kg):	115
VOLUME (m ³):	0.25
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	15
TENSION (V):	VAC400-3N
N. ZONES DE CUISSON:	2
DIM. ZONES DE CUISSON (mm):	735x700mm
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	2x 7.50
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT:	Plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée fer
DEGRÉ IP:	IPX5
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°):	110-280

DESCRIPTION

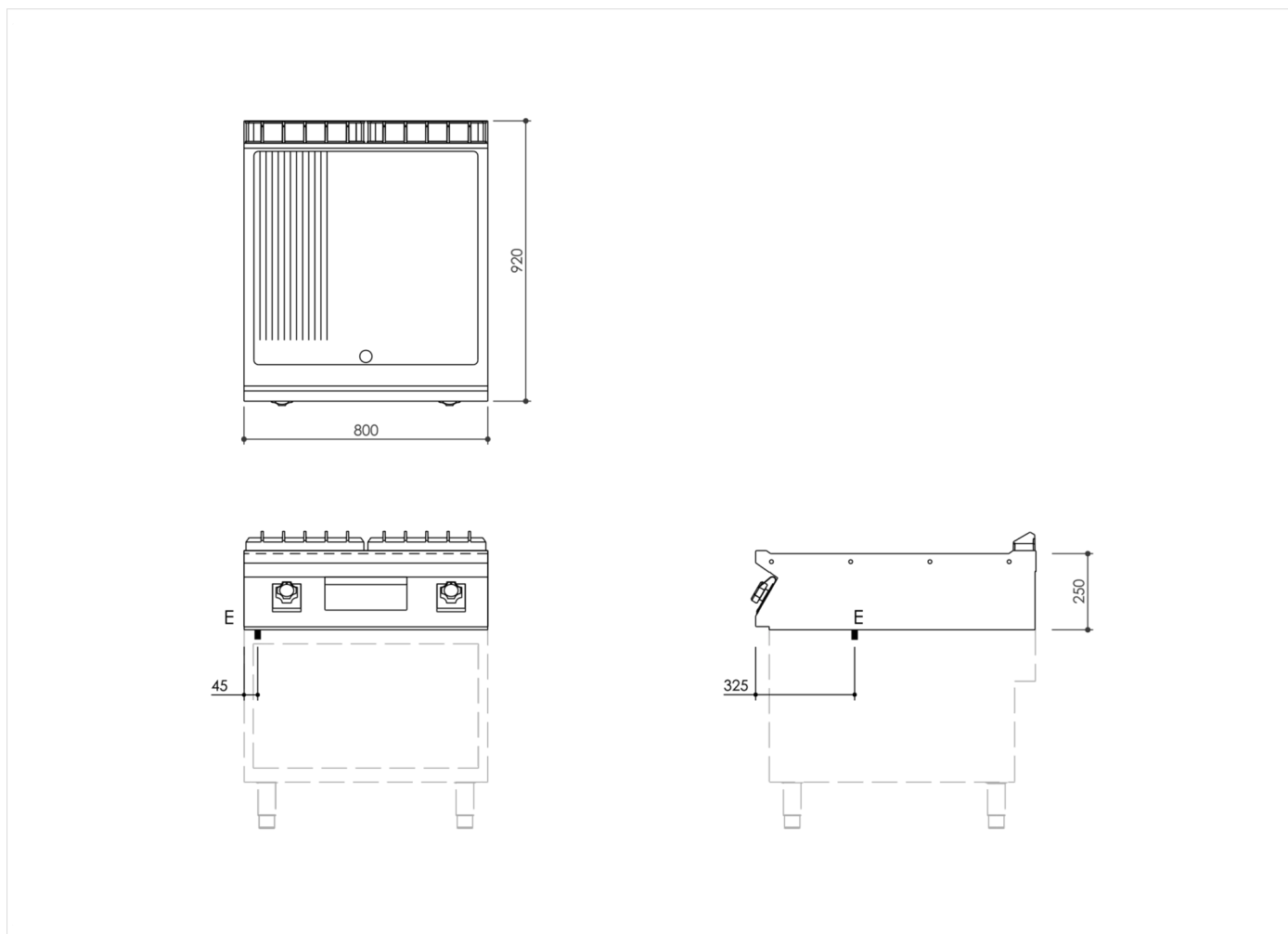
Fry-top électrique Top réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Surface de cuisson avec plaque inclinée 1/3 nervurée 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 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 735x700 mm. Comprend : raclette pour plaque lisse. Indice de protection contre l'eau IPX5.



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 90	MAMCOOO4620	FT98EMT#	Fry-top - Plaque en fer

ARTICLE

Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse Top



DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

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

