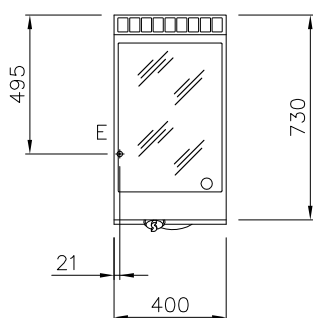
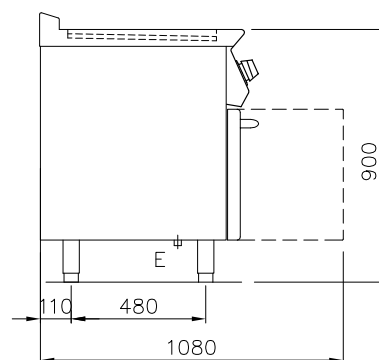
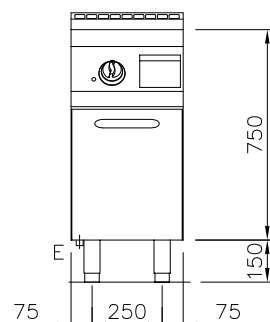


ABE72ALC

Fry top électrique sur armoire fermé - plaque lisse/chromée

Fry top électrique réalisé en acier inox Aisi 304 avec plaque inclinée chromée à 1 zone de cuisson, version lisse. Plan réalisé en épaisseur 15/10. Eléments à bords francs pour une parfaite juxtaposition des appareils. Plan de cuisson rebaisé de 4 cm par rapport au plan de travail, soudé hermétiquement pour garantir un nettoyage plus facile. Surface de cuisson réalisée en chrome dur poli miroir avec zone froide de 6,5 cm sur façade. Evacuation pour les graisses circulaire de 4 cm. Tiroir de ramasse graisses avec capacité de 1,5L. Chauffe par résistances blindées en Incoloy. Voyant d'activation du chauffe sur le tableau de façade. Température de cuisson contrôlée par thermostat avec réglage de 110°C à 280°C. Thermostat de sécurité en cas de panne du thermostat de travail. Surface de cuisson 33,5x53 cm. Version avec meuble de 40 cm fermé avec porte. Pieds réglables en hauteur en acier inox. Raclette de nettoyage plaque fourni.

Puissance el. (kW): 5,4
Alimentation: VAC400-3N 50/60 Hz
Puissance gaz (kW): -
Dimensions (cm.): 40x73x90
Volume (m³): 0,4



E = Electrique

NOTICES POUR L'INSTALLATEUR:

- tous les branchements d'eau et gaz doivent être équipés de robinet d'arrêt ou clapet à bille.
- Le tuyau principal de gaz doit être complet de vanne de fermeture.
- Pour les tuyaux du gaz utiliser des tuyaux non soudés.
- Les tuyaux du gaz doivent être conformes aux normes en vigueur.
- Pour tous les sorties de câblages électrique, prévoir un interrupteur et une sortie du câble supérieur à 1,50 m (sauf indications particulières du plan).
- Les prises électriques devront être conformes aux normatives de prévention des accidents, adaptées pour résister à l'humidité et équipées de fiches correspondantes.
- Prévoir un interrupteur général pour tous les alimentations électriques.

Le données sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment.