

## FRY TOP CHROME GAZ



### FACILE A INSTALLER

- Tous les modèles sont munis d'un décrochement technique pour faciliter l'installation et ils peuvent être montés sur table, sur des soubassements neutres, sur des supports en système pont ou suspendus (un coté ou dos dos).
- Les parties techniques sont toutes accessibles par l'avant.
- Les principales connexions sont accessibles par l'arrière du Top.

### FACILE A NETTOYER

- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur avec angles lisses et arrondis.
- Façade en acier inox AISI 304 avec finition « Scotch Brite ».
- Tous les appareils ont des bords latéraux tombés, découpés au laser pour permettre un assemblage parfait entre les unités, évitant les écarts et les pièges poussière.
- Protection anti-éclaboussure amovible en acier Inox. Couvre l'arrière et les cotés de la plaque. Lavable en lave vaisselle.

### FACILE A UTILISER

- La plaque de cuisson Fry Top Gaz est idéale pour cuisiner de la viande, du poisson ou des légumes la perfection en plaçant les aliments directement sur la plaque.
- Plaque de cuisson lisse ou nervurée ou lisse et nervurée, en acier doux ou au chrome poli pour des résultats optimaux.
- La plaque de cuisson des fry tops standards a une épaisseur de 12 mm et est en acier doux. Cet acier doux et la chaleur rayonnante permet d'avoir une meilleure distribution de la chaleur et est idéal pour griller, brunir et cuire parfaitement d'épaisses tranches de viande.
- La plaque au chrome poli n'absorbe pas les jus de cuisson et par conséquent permet d'avoir un rendement plus élevé et une utilisation plus flexible. Le rayonnement de chaleur est beaucoup moins important avec une plaque au chrome, ce qui permet d'avoir un lieu de travail plus confortable.

- Température réglable de 200 400° C. Dans les modèles avec valve thermostatique, la température est ajustable de 130 300° C.
- Récupération des graisses par le large trou de drain l'avant de la plaque. Tombe dans un tiroir amovible placé sous la plaque. Capacité de 1 litre en demi module et de 1,5 sur les modules pleins.
- Le tiroir de récupération des graisses peut être rempli avec de l'eau pour faciliter le nettoyage.
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles avec régulation thermostatique (commande graduée en C°). Allumage piézo électrique.
- Montée en température maximale très rapide.
- Grattoirs en dotation en standard.
- Tous les appareils gaz sont équipés pour fonctionner au gaz naturel, GPL ou gaz de ville. Gicleurs de substitution fournis en standard.
- Large conteneur de récupération des graisses en option (il se place sous l'unité, au dessus du soubassement neutre).

### FACILE A ENTRETENIR

- Indice de protection l'eau IPX4.
- Agencement spécial des boutons évitant l'infiltration de l'eau

### PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Recyclable 98%.
- Emballage sans CFC.

## FRY TOP CHROME GAZ

Code	Modèles	Description	Dimensions mm	kg	m <sup>3</sup>
373037	A7FTGDSC00	Plaque lisse au chrome 1/2 module	400x700x250	40	0,08
373038	A7FTGHCS00	Plaque lisse au chrome 1 module	800x700x250	70	0,15
373041	A7FTGHCP00	Plaqueau chrome 1/2 lisse - 1/2 nervurée 1 module	800x700x250	70	0,15

## Accessoires Inclus

Code	373037	373038	373041
RACLEUR POUR PLAQUE LISSE	1	1	1
RACLEUR POUR PLAQUE NERVUREE			1

## Accessoires Optionnels

Code	373037	373038	373041
ANNEAU POUR CHEMINÉE DIAM. 150 MM		206133	
BAGUE DE RACCORD CHEMINÉE DIAM.120/130MM	206127		
CACHE-MITRE 400 MM OUVERT	206284		
CHEMINÉE		206246	
CHEMINÉE DIAMETRE 120 MM	206126		

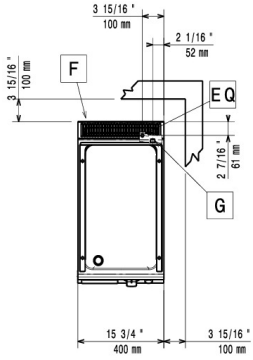
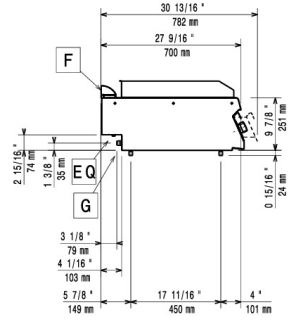
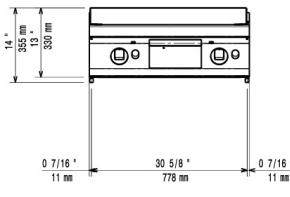
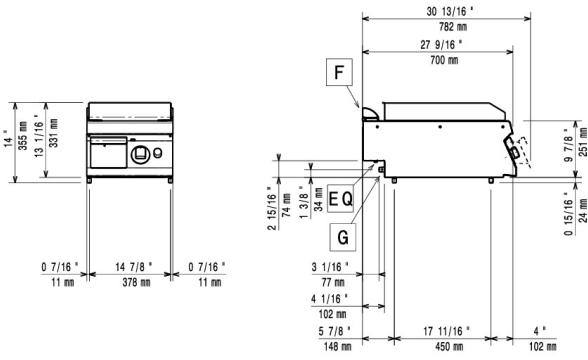
CHEMINEE DIAMETRE 150 MM		206132	
COUPLE DE CACHES LATERAUX H 250 MM	216277	216277	216277
DÉPOSE ASSIETTES DE 400 MM	216185	216185	216185
DÉPOSE ASSIETTES DE 800 MM	216186	216186	216186
DOUCHETTE DE LAVAGE	206289	206289	206289
EXTENSION POUR COLONNE D'EAU	206291	206291	206291
MAIN COURANTE CÔTE GAUCHE ET DROIT	206240	206240	206240
MAIN COURANTE FRONTALE 1200 MM	216049	216049	216049
MAIN COURANTE FRONTALE 1600 MM	216050	216049	216049
MAIN COURANTE FRONTALE 400 MM	216046	216046	216046
MAIN COURANTE FRONTALE 800 MM	216047	216047	216047
MITRE POUR ELEMENT 400 MM	206303		
MITRE POUR ELEMENT 800 MM		206304	206304
RACLEUR POUR PLAQUE LISSE			
RACLEUR POUR PLAQUE NERVUREE			
REGULATEUR DE PRESSION VERSION GAZ	927225	927225	927225
SUPPORT POUR SYSTEME PONT 1000 MM	206138	206138	206138
SUPPORT POUR SYSTEME PONT 1200 MM	206139	206139	206139
SUPPORT POUR SYSTEME PONT 1400 MM	206140	206140	206140
SUPPORT POUR SYSTEME PONT 1600 MM	206141	206141	206141
SUPPORT POUR SYSTEME PONT 400 MM	206154	206154	206154
SUPPORT POUR SYSTEME PONT 800 MM	206137	206137	206137

## Caractéristiques

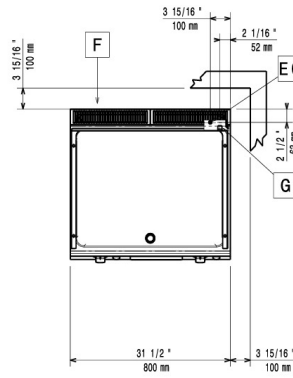
Code	373037	373038	373041
Alimentation	Gaz	Gaz	Gaz
Dimensions externes - mm			
largeur	400	800	800
profondeur	730	730	730
hauteur	250	250	250
Surface de cuisson			
matériau	Plaque au chrome Plaque au chrome Plaque au chrome		
Dimensions plaque de cuisson - mm			
largeur	330	730	730
profondeur	540	540	540
Température de fonctionnement - min/max - °C	130, 300	130, 300	130, 300
Puissance - kW			
gaz	7	14	14
Poids net - kg.	40	70	70

La Société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.





59785LR00



59785LS00

Code	373029	373030	373031	373032	373037	373038	373041
G - Gas connection	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"

