

Chapitre
CUISSON STAR 70

Section
FRY - TOP GAZ

Modele
NFT74GTLC
Reference
CR0598510

FRY-TOP AU GAZ AVEC PLAQUE INCLINÉE LISSE CHROMÉE

Fry-top au gaz modèle top une zone de cuisson avec plaque inclinée lisse chromée, réalisé en acier inox AISI 304. Plan épaisseur 15/10. Plaque de cuisson rabaisée de 40 mm par rapport au plan de travail, fixée hermétiquement pour faciliter le nettoyage. Surface de cuisson revêtue en chrome dur poli miroir avec zone froide de 65 mm à l'avant de la plaque. Orifice d'égouttement des graisses de forme circulaire diam. 40 mm. Lèche-frites capacité 1,5 l Chauffage par brûleur en acier à flamme stabilisée 2 branâhes et 4 rangées de flamme pour chaque zone, avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Distribution du gaz contrôlée par soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple. Température de cuisson contrôlée par thermostat réglable de 110 à 280 °C. Thermostat de sécurité intervenant en cas de panne du thermostat de service. Allumage automatique par dispositif piézoélectrique avec capuchon de protection contre l'eau. Surface de cuisson 335x530 mm. Comprend : raclette pour plaque lisse.



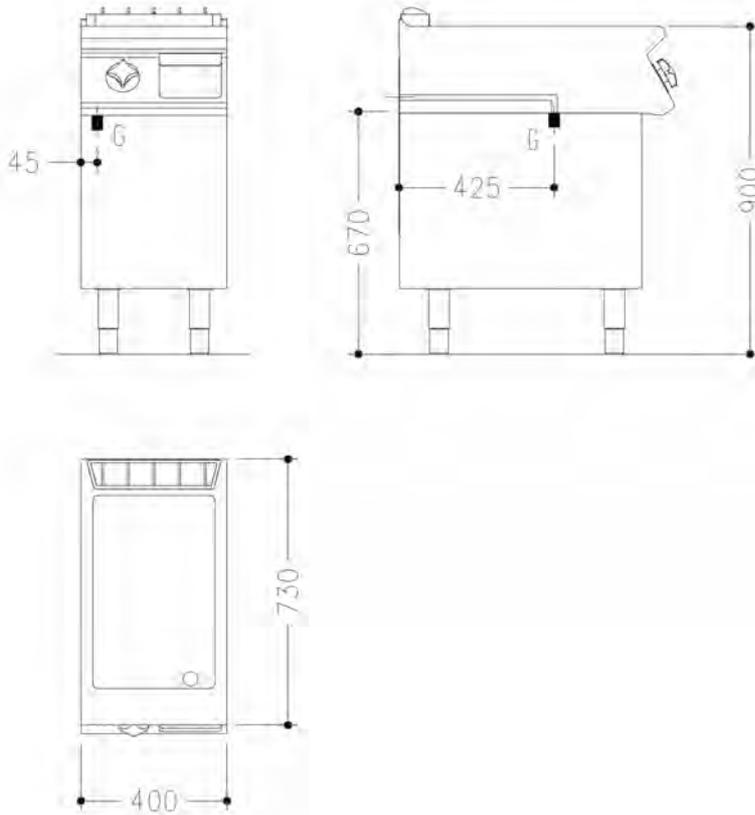
Donnees techniques

Largeur mm.:	400	Dim. Int. four mm.:	
Profondeur mm.:	730	Capacité du four:	
Hauteur mm.:	250	Puissance du four kW:	
Poids kg.:	55.00	Nr. zones de cuisson:	1 x 7 kW
Volume m³:	0.20	Dim. Plaque mm:	335x530
Alimentation:		Dim. zone cuisson mm:	
Puissance kW gaz:	7.00	Nr. de cuves:	
Puissance kW el.:		Dim. cuve mm:	
		Cap. de la cuve lt.:	

Chapitre
CUISSON STAR 70
 Section
FRY - TOP GAZ

Modele
NFT74GTLC
 Reference
CR0598510

FRY-TOP AU GAZ AVEC PLAQUE INCLINÉE LISSE CHROMÉE



Legende

(E) Arrivée électrique 1:

(E) Arrivée électrique 2:

(G) Gaz: Ø1/2"- H=670mm

(AD) Eau adoucie:

(AF) Eau froide:

(AC) Eau chaude:

(S) Évacuation:

(FR) Fréon:

(V) Vapeur: