SERIE 700

Référence CR0980799 **Modele** 70FTG410

GRILLADE A GAZ PLAQUE NERVUREE VERSION A POZER

Caractéristiques générals



La Baron série 700 est réalisée selon les plus sévères normes européennes de sécurité, d'hygiène, de fiabilité et de respect pour l'environnement. Tous les appareils sont certifiés selon les réglementations internationales comprenant CE, GOST, AGA, etc. L'innovation esthétique, la technologie et l'ergonomie de cette ligne sont enrichies par l'utilisation d'aciers inox à finition Scotch Brite. Liberté et flexibilité de composition permettent d'associer les modèles top à des bases four et neutres, avec un grand nombre d'accessoires et des finitions très
hygiéniques. Possibilité de compositions personnalisées en rapprochant les appareils dos-à-dos, avec union latérale sans interruption, solutions à pont, pour offrir des réponses de haut niveau à toute demande du chef.
Caractéristiques de base de la gamme :
• Épaisseur des tables de cuisson.
• Pieds en inox de 2" réglables en hauteur.
• Panneau de contrôle frontal amovible pour un efficient service technique, embouti et façonné pour ne pas retenir la saleté.
• Boutons ergonomiques, encaissés et inclines.

FRY TOP

Caractéristiques techniques/fonctionnelles

• Plaque de cuisson rabaissée par rapport à la table de 4 cm et inclinée de 1 cm vers l'avant de la machine pour l'évacuation de la graisse.
• Vaste tiroir de recueil-graisse.
• Disponible avec plaque en fer doux ou plaque au chrome brillant.
• Brûleurs à flamme stabilisée avec allumage piézo.
• Commandes indépendantes pour chaque module de 40 cm de largeur.
• Réglage de la température de 200 °C à 400 °C avec robinet de sécurité.

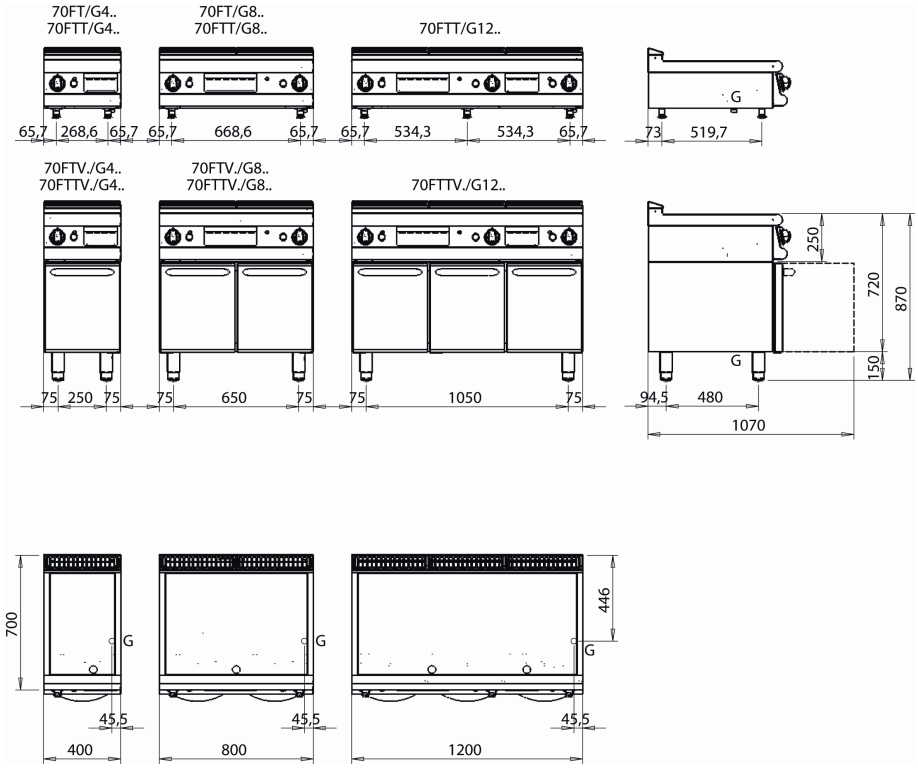
Données techniques

DIMENSIONS	
Largeur (mm)	400
Profondeur (mm)	700
Hauteur (mm)	250
Raccordement gaz (Ø)	1/2"
Raccordement électrique (V/~/HZ)	
Raccordement eau froide (Ø)	
Raccordement eau chaude (Ø)	

Raccordement eau adoucie (Ø)	
Vidange de l'eau (Ø)	
Puissance totale GAZ (kW)	6.5
Puissance éléctrique totale (kW)	
Dimensions plaque (mm)	
Capacité cuve (Lt)	
DIMENSIONS DES CUVES	
Dimensions interieures des fours (mm)	

SERIE 700

Schéma d’installation



ACCESSOIRES

Référence	Données techniques
8031920430	DOSSERET ARRIERE (FAUSSE CHEMINEE) L=400
8031900191	TABLETTE LATERALE DROIT - BASCULEMENT
8031900440	TABLETTE LATERALE FIXEE DROIT
8031900201	TABLETTE LATERALE GAUCHE - BASCULEMENT
8031900450	TABLETTE LATERALE FIXEE GAUCHE
8031900320	BORD LATERAL DROIT SERIE 700
8031900330	BORD LATERAL GAUCHE SERIE 700
8031900360	BORD LATERAL 1400
97311000	RACLOIR POUR FRY TOP VERSION PLAQUE NERVUREE
CR0985219	DOSSERET ECLABOUSSOURES 400

NOSEM
1 rue du Gabian - Le Thalès - 98000 Monaco
Tel. 00377 97 98 40 90 - Fax 00377 97 98 40 99
E-mail: commercial@nosem.mc
Website: www.nosem.mc