

MODÈLES

PROJET _____

ITEM _____



L-24MMF



L-36MMF

	SURFACE DE CUISSON	THERMOSTATS
L-24MMF	23 1/2" x 19" 597mm x 483mm	2
L-36MMF	35 1/2" x 19" 902mm x 483mm	3



DESCRIPTION

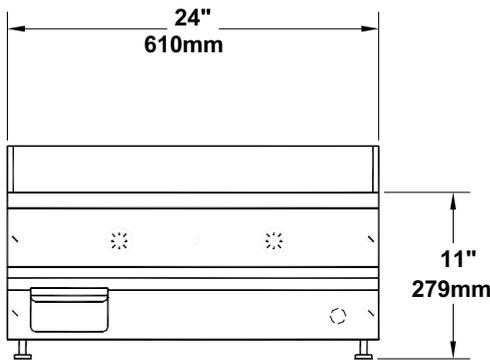
- Plaque à frire au gaz avec deux (2) ou trois (3) brûleurs.
- Conçue pour compléter un ensemble d'équipement de comptoir MKE.
- Façade en acier inoxydable.
- Côtés et cheminée en acier peint.
- Plaque d'acier fini chromé de 1/2" (13 mm) d'épaisseur.
- Pare-éclaboussures de 3" (77 mm) de haut sur trois côtés.
- Pattes avec ajustement de 1" (25 mm).
- Brûleurs de 20,000 Btu, conçus pour donner une cuisson entièrement uniforme sur toute la surface.
- Chute à graisse avec tiroir.
- Dalôt à graisse à l'avant.
- Trois (3) thermostats pour le modèle L-36MMF et deux (2) thermostats pour le modèle L-24MMF.
- Le thermostat maintient une température de 100 °F à 450 °F (38 °C à 232 °C).

OPTIONS :

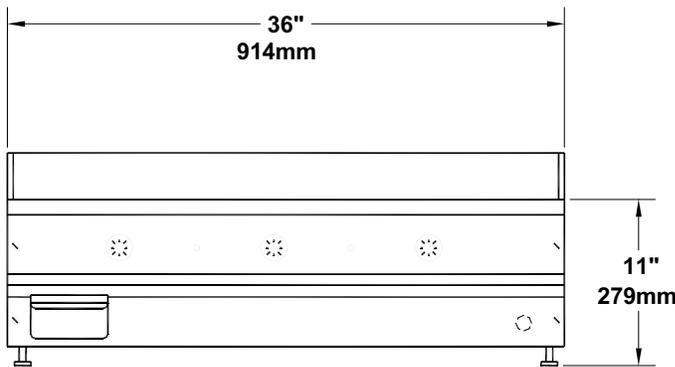
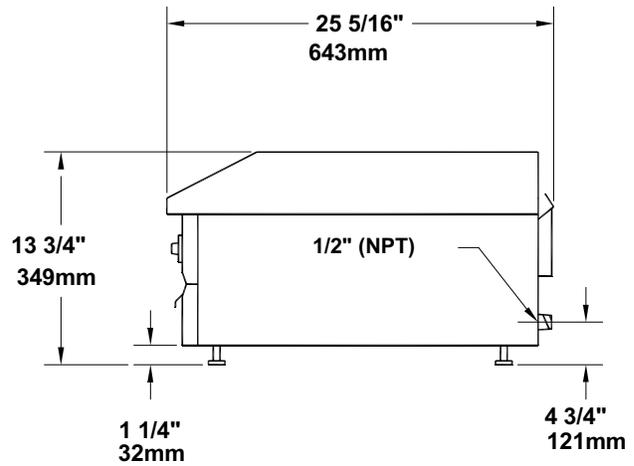
- Côtés et dos en acier inoxydable.

ACCESSOIRES INCLUS :

- Spatule 4 5/8 " x 3"
- Spatule 8" x 3"
- Brosse palmetto
- Racloir
- Nettoyant en poudre MAJESTIKLEAN



L-24MMF



L-36MMF

MODÈLE	LARGEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	BRÔLEURS	PUISSANCE	VOLUME	POIDS
L-24MMF	24" 610mm	25" 635mm	13 3/4" 349mm	2	40 000 BTU	5,3 pi ³ 0,15 m ³	175 lbs 80 kg
L-36MMF	36" 914mm	25" 635mm	13 3/4" 349mm	3	60 000 BTU	8,4 pi ³ 0,24 m ³	250 lbs 113 kg

DÉGAGEMENT NÉCESSAIRE

- Adapté pour l'installation sur une surface combustible.
- Pour installation sur, ou près de matériaux combustible. Les distances minimales requises sont:
 - 6 pouces (152mm) de chaque côté
 - 6 pouces (152mm) de l'arrière

***Pour usage commercial seulement**

MISE EN GARDE

Le régulateur de pression requis, si nécessaire, doit être ajusté à 11 pouces de colonne d'eau (3,24 KPa) pour le gaz propane ou 7 pouces de colonne d'eau (1,74 KPa) pour le gaz naturel. La pression d'opération est de 10 pouces de colonne d'eau (2,49 KPa) pour le gaz propane et de 3,5 pouces de colonne d'eau (0,87 KPa) pour le gaz naturel.