

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
 Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## FUN 600

Modèle: F60/30FTG/SL/T

Cod: MP01372111010



### Données techniques

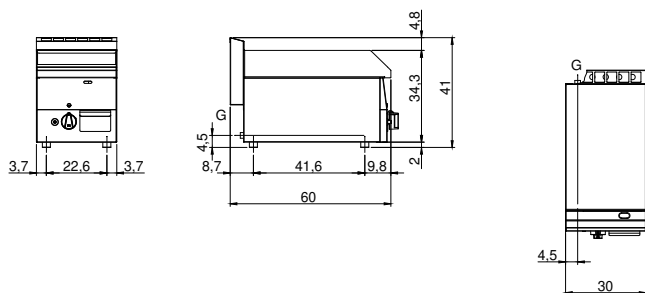
Modularité:	Top
Dimension (mm):	300x600x300
Total puissance gaz (Kcal/h):	4472
Total puissance gaz (kW):	5,2
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	296x470
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,054
Dimensions emballage (mm):	376x695x596
Poids brut (kg):	35
Volume brut (m3):	0,156

### Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 8/10 mm
Matériau de la plaque:	Chromée satinée
Finition plaque:	Lisse
Boutons de commande:	Les boutons sont constitués d'un composé polymère robuste et résistant à la chaleur
Grille d'évacuation:	Fabriquée en une seule pièce, elle facilite l'alignement des modules
Tiroir de collecte des liquides:	Extractibles et lavables en lave-vaisselle
Plaque:	Plaque chromée satinée
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur deux côtés
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Fry-top à gaz avec plaque lisse chromée satinée sur armoire avec portes. Plan réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 10/10 ; habillage en acier inox AISI 304 épaisseur 10/10 ; renforts externes en matériau anti-corrosion (tôle aluminée) ; fonds et parties internes en acier AISI 430 ; revêtement du conduit en acier émaillé. Plaque en acier chromé à haute conductibilité thermique pour une distribution uniforme de la température. Doté de 2 zones de cuisson indépendantes. Équipé de conduit avant, tiroir amovible de récupération des graisses et protections anti-éclaboussures sur 3 côtés. Doté de brûleurs en acier avec brûleurs veilleuse à allumage piézo-électrique. Alimentation du gaz moyennant soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple. 2 brûleurs x 5,7 kW. Puissance totale 11,4 kW. Dimensions de la plaque 695x550 mm. Installation sur armoire ouverte.

## Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"