

Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____**FUN 650**

Modèle: F65/40FTG/SL/T

Cod: MP01372112012

**Données techniques**

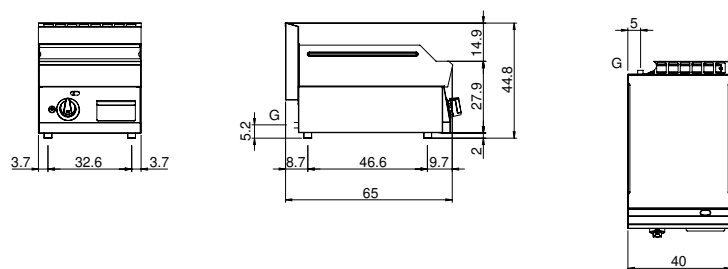
Modularité:	Top
Dimension (mm):	400x650x300
Total puissance gaz (Kcal/h):	4902
Total puissance gaz (kW):	5,7
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	396x520
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,078
Dimensions emballage (mm):	477x776x612
Poids brut (kg):	48
Volume brut (m3):	0,227

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10 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, avec un système empêchant que les liquides ne s'égouttent
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 chromée satinée ½ lisse et ½ rainurée. Plan avec profond emboutissage en acier inox AISI 304 ; habillage en acier inox AISI 430 épaisseur 10/10 ; fonds et parties internes en matériau anti-corrosion (tôle aluminée). Plaque de cuisson en acier chromé à haute conductibilité thermique pour une répartition uniforme de la température. Doté de deux zones de cuisson indépendantes. Équipé de conduit avant, tiroir amovible de récupération des graisses et protections anti-éclaboussures sur trois côtés. Brûleur en acier avec brûleurs veilleuses à allumage piézo-électrique. Alimentation du gaz à l'aide de la soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple. 2 brûleurs x 5,2 kW/chacun - Puissance totale 10,4 kW - Dimensions de la plaque 595x470 mm.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"