modular

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

FUN 600

Modello: F60/60FTE/SL/T **Cod:** MP01372121019

Dati Tecnici

Modularità:	Top
Dimensioni (mm):	600x600x300
Potenza elettrica totale (kW):	6
Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm):	596x470
Tensione (V):	380-415
Elettricità (A):	9,5
Fasi:	3N
Sezione cavo (mmq):	5G1,5
Frequenza (Hz):	50-60
Volume netto (m3):	0,108
Dimensioni imballo (mm):	676x695x630
Peso lordo (kg):	47
Volume lordo (m3):	0,296

Caratteristiche

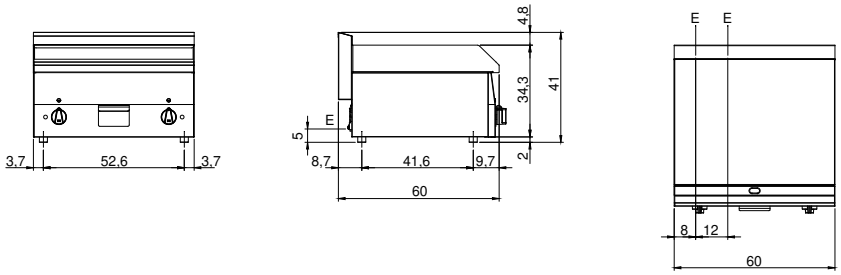
Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 8/10 mm
Materiale piastra :	Cromo satinato
Manopole:	Realizzate in una robusta mescola di polimero termoresistente di colore nero
Camino:	Realizzato in un pezzo unico per maggior stabilità
Cassetto raccogli liquidi:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Piastra:	Cromata satinata
Alzatine paraspruzzi:	Poste su due lati

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

Fry top elettrico, piastra cromo satinato liscia, top

Fry-top elettrico con piastra liscia cromata satinata. Piano con profonda imbutitura in acciaio inox AISI 304; involucro in acciaio inox AISI 430 spessore 8/10; fondi e parti interne in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piastra di cottura in acciaio cromato ad elevata conducibilità termica per una distribuzione uniforme della temperatura. Dotato di nr. 2 zone di cottura indipendenti. Provvisto di canaletta anteriore, cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui e di paraspruzzi su tre lati. Ogni zona di cottura è dotata di 3 resistenze (1 kW/cad.) corazzate regolate da termostato con campo di utilizzo da 50° a 300° C - Provvisto di termostato di sicurezza e lampade spia di segnalazione del corretto funzionamento - Dimensioni della piastra mm. 595x470 - Potenza totale 6 kW. Tensione di alimentazione V AC 400+3N 50÷60 Hz.

Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.