

Client	Quantité
Projet	Position

FUN 650



Données techniques

Modularité:	Тор
Dimension (mm):	400x650x300
Total puissance électrique (kW):	4,5
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	396x520
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	7
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G1,5
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,078
Dimensions emballage (mm):	477x776x612
Poids brut (kg):	49
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 lavevaisselle
Plaque:	Plaque chromée satinée
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur deux côtés

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 previouly or subsequently sold.

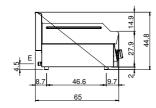


Fry-top électrique, plaque lisse chromée satinée, top

Fry-top électrique avec plaque lisse chromée satinée Plan en acier inox AISI 304 épaisseur 8/10; habillage en acier inox AISI 430 épaisseur 8/10; fonds et parties internes en acier AISI 430; renforts internes en matériau anti-corrosion (tôle aluminée). Plaque de cuisson en acier chromé à haute conductibilité thermique pour une répartition uniforme de la température. Équipé de conduit avant, tiroir amovible de récupération des graisses et protections anti-éclaboussures sur trois côtés. La zone de cuisson est dotée de 3 résistances (1,5 kW/chacune) blindées réglées par thermostat avec plage d'utilisation de 50° à 300° C - Équipé de thermostat de sécurité et de voyant lumineux de bon fonctionnement - Dimensions de la plaque 395x520 mm - Puissance totale 4,5 kW. Tension d'alimentation V AC 400+3N 50÷60 Hz.

Déssin technique







E: Alimentation électrique

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 previously or subsequently sold.