modular



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

FUN 700

Modello: F70/40FTE/SR/P **Cod:** MP01372123033

Dati Tecnici

Modularità:	Su vano con porta
Dimensioni (mm):	400x700x850
Potenza elettrica totale (kW):	4,5
Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm):	396x520
Tensione (V):	380-415
Elettricità (A):	7
Fasi:	3N
Sezione cavo (mmq):	5G1,5
Frequenza (Hz):	50-60
Volume netto (m3):	0,238
Dimensioni imballo (mm):	477x776x1147
Peso lordo (kg):	60
Volume lordo (m3):	0,425

Caratteristiche

Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm
Materiale piastra :	Cromo satinato
Manopole:	Realizzate in una robusta mescola di polimero termoresistente di colore nero dotate di labirinto antri trafilamento liquidi
Maniglie:	Finitura alluminio spazzolato
Piastra:	Cromata satinata

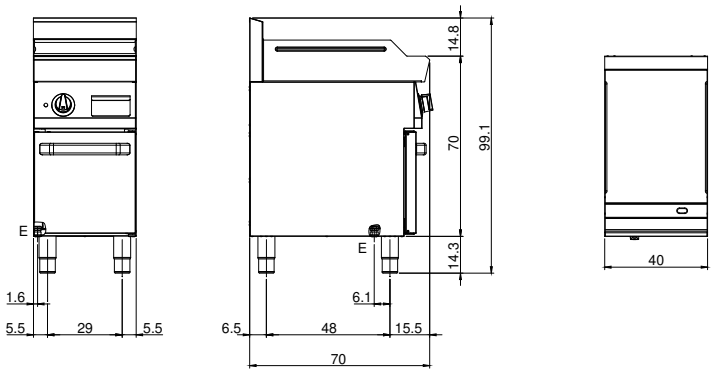
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Fry top elettrico, piastra rigata cromata satinata, su vano con porta

Fry-top elettrico con piastra rigata cromata satinata su armadio con porte. Piano costruito in acciaio inox AISI 304 di spessore 10/10; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10; rinforzi esterni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata); fondi e parti interne in acciaio; copertura camino in acciaio smaltato. Piastra in acciaio cromato ad alta conducibilità termica per una distribuzione uniforme della temperatura. Provvisto di canaletta anteriore, cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui. Zona di cottura è dotata di 3 resistenze corazzate e regolate da termostato con campo di utilizzo da 50° a 300° C. Termostato di sicurezza e lampade spia di segnalazione del corretto funzionamento. Nr. 3 resistenze x 1,5 kW. Potenza totale 4,5 kW. Dimensioni piastra di cottura mm. 395x550. Alimentazione elettrica VAC 400+3N 50÷60 Hz. Allestimento su armadio con porte.

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.