modular

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

FUN 700

Modèle: F70/70FTE/SL/P **Cod:** MP01372123036

Données techniques

Modularité:	Sur placard avec porte
Dimension (mm):	700x700x850
Total puissance électrique (kW):	9
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	696x520
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	14
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G2,5
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,417
Dimensions emballage (mm):	776x776x1180
Poids brut (kg):	103
Volume brut (m3):	0,711

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
Poignées:	Finition en aluminium brossé
Plaque:	Plaque chromée satinée

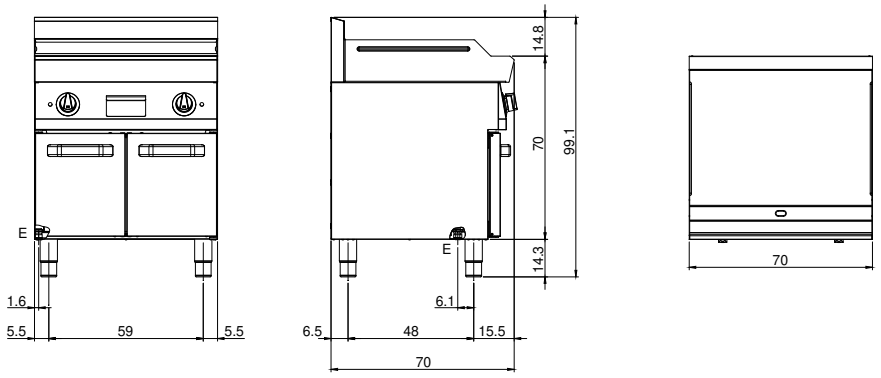
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Fry-top électrique, plaque lisse chromée satinée, sur placard avec portes

Fry-top électrique avec plaque lisse chromée polie Plan avec profond emboutissage en acier inox AISI 304 ; habillage en acier inox AISI 430 épaisseur 8/10 ; 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. 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 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 295x470 mm - Puissance totale 3 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 previosly or subsequently sold.