modular

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

FUN 700

Modello: F70/70PCGB/P **Cod:** MP01012113006

Dati Tecnici

Modularità:	Su vano con porte
Dimensioni (mm):	700x700x850
Potenza gas totale (Kcal/h):	15822
Potenza gas totale (kW):	18,4
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,417
Dimensioni imballo (mm):	776x776x1180
Peso lordo (kg):	68,8
Potenza fuoco 1 (kW):	5,5
Potenza fuoco 2 (kW):	3,7
Potenza fuoco 3 (kW):	5,5
Potenza fuoco 4 (kW):	3,7
Volume lordo (m3):	0,711

Caratteristiche

Bruciatori:	Completi di fiamma pilota disponibili in versione doppia o mono corona in ghisa
Griglie:	In ghisa con spartifiamma in ottone mono corona e doppia corona con pilota
Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm con bacinelle smaltate estraibili
Manopole:	Realizzate in una robusta mescola di polimero termoresistente di colore nero dotate di labirinto antri trafilamento liquidi
Maniglie:	Finitura alluminio spazzolato
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

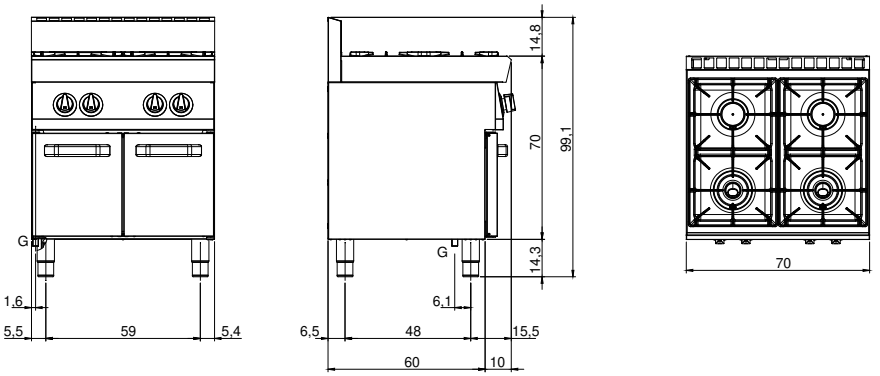
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Piano cottura a gas bacinelle smaltate, 4 fuochi, su vano con porte

Piano di cottura gas, 4 fuochi su armadio con porte. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Dotato di bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bruciatore pilota per l'accensione automatica. L'erogazione del gas avviene mediante valvola in sicurezza con termocoppia. Le bacinelle in acciaio smaltato sono facilmente estraibili per la pulizia. Le griglie del piano cottura sono in ghisa smaltata antiacido. Nr. 2 bruciatori x 3,7 kW e nr. 2 bruciatori x 5,5 kW - Potenza totale 18,4 kW

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"

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.