modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

FUN 600

Modèle: F60/60CFE **Cod:** MP01032121000

Données techniques

Modularité:	Top
Dimension (mm):	600x600x850
Dimensions du four (mm):	390x340x325
Total puissance électrique (kW):	11
Type de four:	Four électrique à convection
Puissance du four (kW):	3
Gamme température du four (°C):	50-300
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	18,5
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G2,5
Fréquence (Hz):	50
Volume net (m3):	0,306
Dimensions emballage (mm):	676x695x1170
Poids brut (kg):	64
Volume brut (m3):	0,550

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 8/10 mm
Boutons de commande:	Les boutons sont constitués d'un composé polymère robuste et résistant à la chaleur
Poignées:	Finition en aluminium brossé
Grille d'évacuation:	Fabriquée en une seule pièce, elle facilite l'alignement des modules

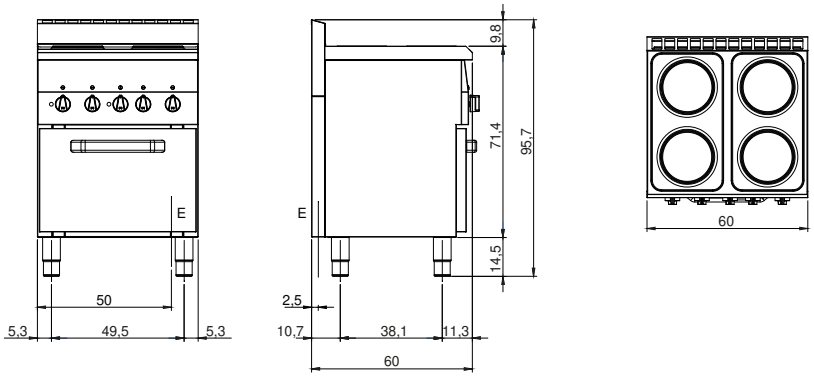
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Cuisinière électrique, 4 plaques rondes, four électrique à convection

Cuisinière électrique avec four électrique à convection. 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). Plan de cuisson avec plaques électriques en fonte Ø 180 mm avec bord hermétique en acier inox sur le plan. Six possibilités de réglage de la température pour chaque plaque. Voyant lumineux d alimentation électrique et de fonctionnement des plaques. Puissance : 4 plaques x 2 kW/chacune - Puissance totale du plan de cuisson : 8 kW. Four électrique à convection en acier émaillé avec porte isolée à double paroi dotée de charnières à ressorts équilibrants. La chambre isolée thermiquement est prévue pour l utilisation de plats à four sur 4 positions. Fonctionnement à convection forcée moyennant moteur avec ventilateur en acier inox ; le chauffage s effectue moyennant une résistance à thermostat avec plage de réglage de la température de 50 à 300°C + 1 résistance gril. Le four dispose d un interrupteur général, de thermostat, de voyants lumineux de bon fonctionnement et d éclairage de la chambre Volume utilisable : 50 l - Équipé de : 1 grille 445x350 mm - 1 lèchefrite 445x350x30h mm. Puissance du four : 3 kW - Puissance totale 11 kW. Tension d alimentation VAC 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.