



Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

FUN 600

Modèle: F60/90CFGE

Cod: MP01032131001

Données techniques

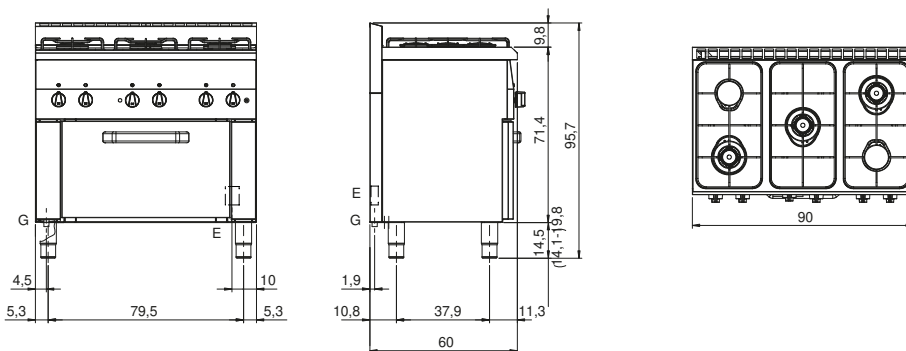
Modularité:	Top
Dimension (mm):	900x600x850
Dimensions du four (mm):	570x340x325
Total puissance électrique (kW):	3
Total puissance gaz (Kcal/h):	14962
Total puissance gaz (kW):	17,4
Type de four:	Four électrique à convection
Puissance du four (kW):	3
Gamme température du four (°C):	50-300
Raccord gaz:	1/2"
Alimentation électrique (V):	220-240
Ampère (A):	14
Phases:	1
Section du câble (mmq):	3G2,5
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,459
Dimensions emballage (mm):	976x695x1170
Poids brut (kg):	86
Puissance du brûleur 1 (kW):	3,6
Puissance du brûleur 2 (kW):	3,3
Puissance du brûleur 3 (kW):	3,3
Puissance du brûleur 4 (kW):	3,6
Puissance du brûleur 5 (kW):	3,6
Volume brut (m3):	0,794

Caractéristiques

Brûleurs:	Allumage piézoélectrique disponible en version double ou simple couronne
Grilles:	Émaillées amovibles pour le nettoyage
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
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Cuisinière à gaz 4 feux avec four à gaz 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). Plan de cuisson doté de 4 brûleurs (2x3,6 kW + 2x5 kW) - puissance totale 17,2 kW. Bacs en acier émaillé amovibles pour le nettoyage. Grilles du plan de cuisson en fonte émaillée anti-acide. Robinets de gaz avec soupapes de sécurité à thermocouple. Allumage piézo-électrique des brûleurs. Four avec dimensions internes de 53x54x28h cm. Dimensions de la grille du four de 53x53 cm. Isolation thermique de la porte du four à double paroi. Isolation thermique de la chambre du four. Le chauffage s'effectue moyennant brûleur à flamme stabilisée avec allumage piézo-électrique ; l'alimentation du gaz s'effectue moyennant soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple. Réglage de la température de 50° à 300° C. Allumage piézo-électrique du brûleur du four. Puissance du four 5 kW. Puissance totale 22,2 kW.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"

E: Alimentation électrique