



Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
 Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## FUN 700

Modèle: F70/110CFGB

Cod: MP01032133001

### Données techniques

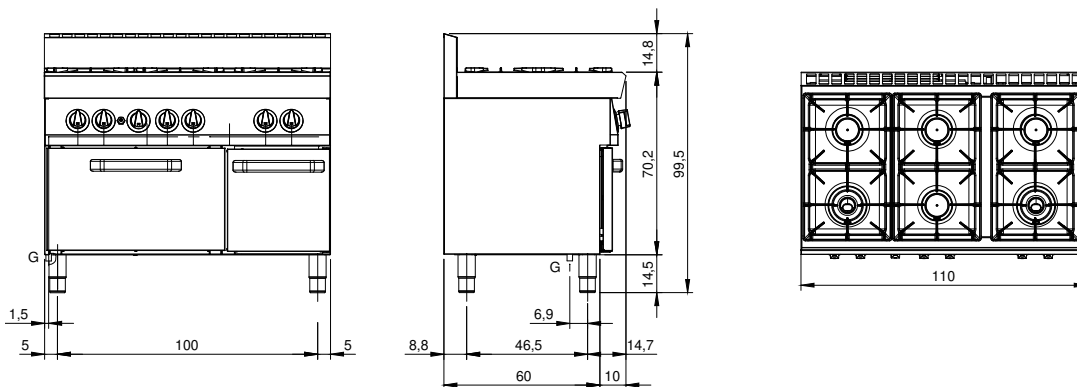
Modularité:	Four gaz
Dimension (mm):	1100x700x850
Dimensions du four (mm):	555x540x270
Total puissance gaz (Kcal/h):	26484
Total puissance gaz (kW):	30,8
Type de four:	Four statique
Puissance du four (kW):	5
Gamme température du four (°C):	150-300
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,655
Dimensions emballage (mm):	1176x776x1180
Poids brut (kg):	130
Puissance du brûleur 1 (kW):	5,5
Puissance du brûleur 2 (kW):	3,7
Puissance du brûleur 3 (kW):	3,7
Puissance du brûleur 4 (kW):	3,7
Puissance du brûleur 5 (kW):	5,5
Puissance du brûleur 6 (kW):	3,7
Volume brut (m3):	1,077

### Caractéristiques

Brûleurs:	Avec flamme pilote, disponibles en version double ou simple couronne en fonte
Grilles:	En fonte avec épandeur à simple et double couronne en fonte avec pilote en laiton
Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10 mm avec bacs émaillés amovibles
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
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 électrique à convection GN 1/1 Plan en acier inox AISI 304 épaisseur 10/10 ; habillage en acier inox AISI 304 épaisseur 10/10 ; fonds et parties internes en acier AISI 430 ; renforts internes en matériau anti-corrosion (tôle aluminée). Plan de cuisson doté de brûleurs rapides en fonte/laiton et bacs à haute puissance en acier émaillé amovibles pour le nettoyage. Alimentation du gaz moyennant robinets avec soupape de sécurité à thermocouple et brûleur veilleuse pour l'allumage automatique des brûleurs. Grilles du plan de cuisson en fonte émaillée anti-acide. Four en acier émaillé avec porte isolée à double paroi dotée de charnières à ressorts équilibrants. La chambre isolée thermiquement est dotée de supports pour grilles latéraux avec possibilité d'insérer 3 plaques GN 1/1 h. 65 mm. Fonctionnement à convection forcée. Ventilateur en acier inox. 3 résistances avec thermostat et plage de réglage de la température de 50° à 300°C. Le four dispose d'un interrupteur général, de thermostat et de voyants lumineux de bon fonctionnement. Dimensions internes 530x340x325h mm. 1 grille GN 1/1 fournie. Puissance du plan supérieur (gaz) 2 brûleurs x 3,7 kW et 2 x 5,5 kW. Puissance totale du gaz 18,4 kW. Puissance du four (électrique) 3,96 kW. Alimentation électrique VAC 400+3N 50÷60 Hz.

## Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"