modular

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

FUN 700

Modèle: F70/110CFGEB **Cod:** MP01032133002

Données techniques

Modularité:	Four électrique
Dimension (mm):	1100x700x850
Dimensions du four (mm):	565x330x325
Total puissance électrique (kW):	3,96
Total puissance gaz (Kcal/h):	22184
Total puissance gaz (kW):	25,8
Type de four:	Four électrique à convection
Puissance du four (kW):	3,96
Gamme température du four (°C):	50-300
Raccord gaz:	1/2"
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	6,5
Phases:	3N
Fréquence (Hz):	50
Volume net (m3):	0,655
Dimensions emballage (mm):	1176x776x1180
Poids brut (kg):	131
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)

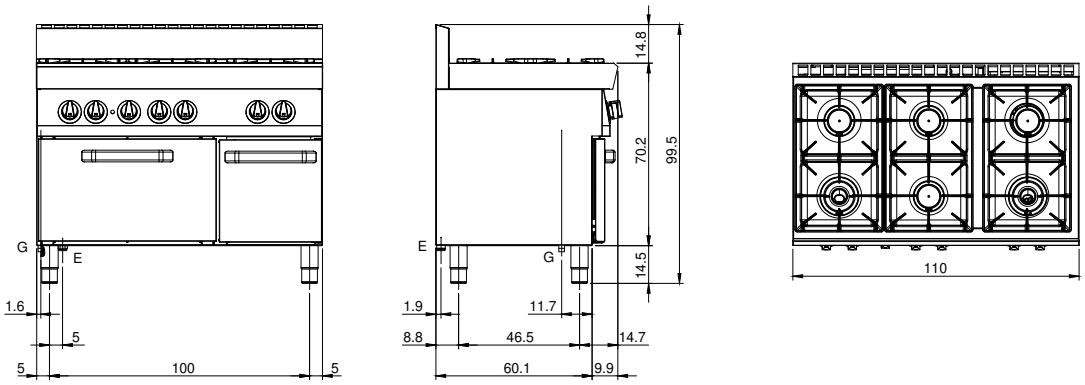
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Cuisinière à gaz bac émaillés, 6 brûleurs, four électrique à convection

Cuisinière à gaz 6 feux avec four électrique à convection GN 1/1 et armoire neutre. Plan en acier inox AISI 304 épaisseur 8/10 ; habillage en acier inox AISI 304 épaisseur 8/10 ; 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 à haute puissance et bacs 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 100° à 300°C. Le four dispose d'un interrupteur général, de thermostat et de voyants lumineux de bon fonctionnement. Dimensions internes 530x340xH325 mm. 1 grille GN 1/1 fournie. Puissance du plan supérieur (gaz) 4 brûleurs x 3,7 kW et 2 x 5,5 kW. Puissance totale du gaz 25,8 kW. Puissance du four (électrique) 3,96 kW. Alimentation électrique VAC 400+3N 50÷60 Hz. Armoire neutre avec porte battante à double paroi et support pour grilles interne en acier chromé. Dimensions internes 340x540x390h mm - 1 grille GN 1/1 fournie.

Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"

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.