modular

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

FUN 700

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

Dati Tecnici

Modularità:	Forno elettrico
Dimensioni (mm):	1100x700x850
Dimensione forno (mm):	565x330x325
Potenza elettrica totale (kW):	3,96
Potenza gas totale (Kcal/h):	22184
Potenza gas totale (kW):	25,8
Tipologia forno:	Ventilato
Potenza forno (kW):	3,96
Range temperatura forno (°C):	50-300
Connessione gas:	1/2"
Tensione (V):	380-415
Elettricità (A):	6,5
Fasi:	3N
Frequenza (Hz):	50
Volume netto (m3):	0,655
Dimensioni imballo (mm):	1176x776x1180
Peso lordo (kg):	131
Potenza fuoco 1 (kW):	5,5
Potenza fuoco 2 (kW):	3,7
Potenza fuoco 3 (kW):	3,7
Potenza fuoco 4 (kW):	3,7
Potenza fuoco 5 (kW):	5,5
Potenza fuoco 6 (kW):	3,7
Volume lordo (m3):	1,077

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)

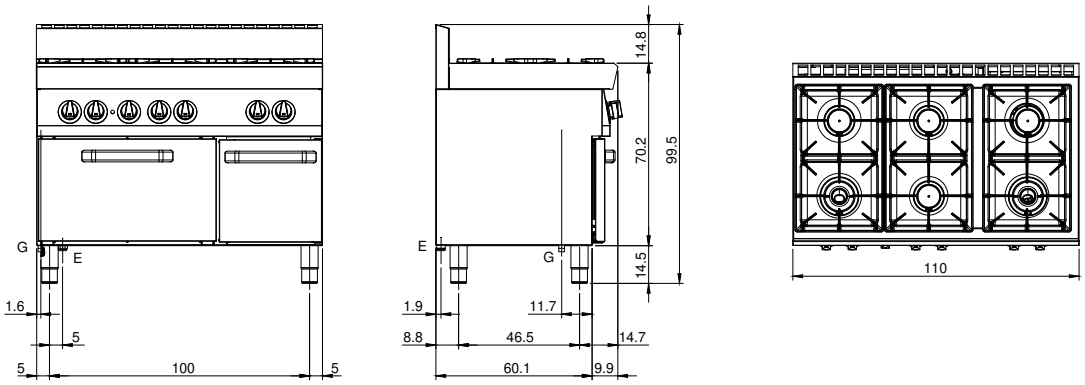
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Cucina a gas bacinelle smaltate, 6 fuochi, forno elettrico ventilato

Cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico a convenzione GN 1/1 e armadio neutro. 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). Piano di cottura dotato di bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bacinelle in acciaio smaltato estraibili per la pulizia. Erogazione gas mediante rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota per l'accensione automatica dei bruciatori. Griglie piano di cottura in ghisa smaltata antiacido. Forno in acciaio smaltato con porta isolata a doppia parete e dotata di cerniere con molle equilibranti. La camera isolata termicamente è dotata di reggigriglie laterali con possibilità di inserimento di 3 teglie GN 1/1 mm. 65h. Funzionamento a convezione forzata. Ventola in acciaio inox. Nr. 3 resistenze termostatate con campo di regolazione della termperatura da 100° a 300°C. Il forno è provvisto di interruttore generale, termostato e lampade spia di segnalazione del corretto funzionamento. Dimensioni interne mm. 530x340x325h. Nr. 1 griglia GN 1/1 in dotazione. Potenza piano superiore (gas) nr. 4 bruciatori x 3,7 kW e nr. 2 x 5,5 kW. Potenza totale gas 25,8 kW. Potenza forno (elettrico) 3,96 kW. Alimentazione elettrica a VAC 400+3N 50÷60 Hz. Armadio neutro corredato di porta a battente a doppia parete e reggigriglie interno in acciaio cromato. Dimensioni interne mm. 340x540x390h. - 1 griglia GN 1/1 in dotazione.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"

E: Alimentazione elettrica

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.