modular

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

FUN 700

Modèle: F70/70TPFG **Cod:** MP01052113002

Données techniques

Modularité:	Four gaz
Dimension (mm):	700x700x850
Dimensions du four (mm):	555x540x270
Total puissance gaz (Kcal/h):	12038
Total puissance gaz (kW):	14
Puissance de la plaque entière de gaz (kW):	8,2
Type de four:	Four statique
Puissance du four (kW):	5
Gamme température du four (°C):	150-300
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,417
Dimensions emballage (mm):	776x776x1180
Poids brut (kg):	103
Volume brut (m3):	0,711

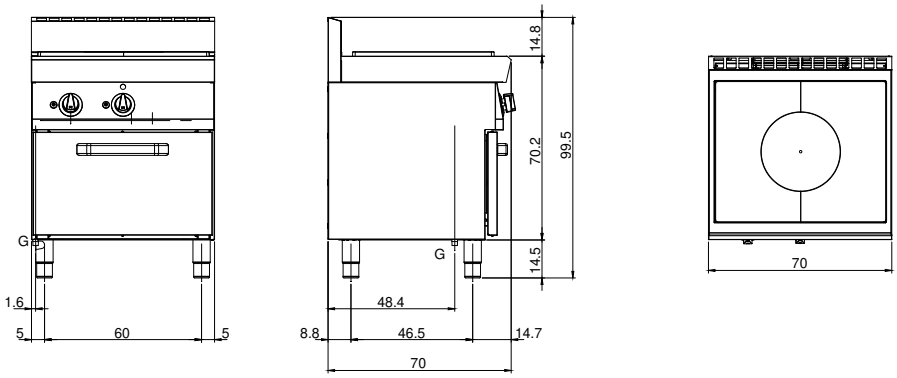
Caractéristiques

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
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
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.

Cuisinière plaque coup de feu à gaz avec four à gaz. 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). Plaque coup de feu en acier caractérisée par des zones thermiques différenciées à haut rendement et dotée d'anneau central amovible. Le chauffage s'effectue moyennant brûleur central en fonte à haute puissance avec brûleur veilleuse à allumage piézo-électrique. Alimentation du gaz moyennant soupape de sécurité avec thermocouple. Four à gaz statique 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 à 3 positions, amovibles pour le nettoyage. 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 150° à 300° C. Dimensions internes : 530x540x280h mm. 1 Grille 530x530 mm fournie. Plaque coup de feu 1 brûleur x 8,2 kW. Puissance du four 5 kW. Puissance totale du gaz 13,2 kW.

Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"

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.