

Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____**FUN 700**

Modèle: F70/40SPE/T

Cod: MP01332123000

**Données techniques**

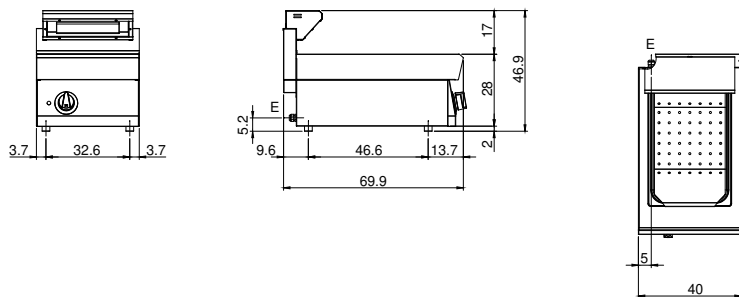
Modularité:	Top
Dimension (mm):	400x700x300
Total puissance électrique (kW):	1
Nr. Cuve:	1
Litres cuve 1:	25,5
Dimensions de cuve 1 (mm):	325x530x150
Alimentation électrique (V):	220-240
Ampère (A):	5
Phases:	1
Section du câble (mmq):	3G1
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,084
Dimensions emballage (mm):	477x776x612
Poids brut (kg):	25
Volume brut (m3):	0,227

Caractéristiques

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
Réchauffage:	Résistance en céramique à infrarouge

Bac chauffant électrique, bac GN 1/1 sur placard ouverte. Les côtés, le fond et le dos sont réalisés en acier inox. Le plan est entièrement réalisé en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10. Prédéposé pour assurer une parfaite juxtaposition avec d'autres éléments. Faux fond perforé pour égoutter l'excès d'huile. Le réservoir convient aux conteneurs GN 1/1, hauteur maximale 150 mm. Le chauffage des aliments s'effectue moyennant résistance en céramique à rayons infrarouges. Boutons de commande à labyrinthe pour empêcher la pénétration de l'eau pendant les opérations de nettoyage. Équipement doté de pieds réglables en hauteur. Protection IPX5 Puissance Electrique VAC 230 1N 50÷60 Hz - 1 kW.

Dessin technique



E: Alimentation électrique