

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_**FUN 700**

Modèle: F70/40SPE/T

Cod: MP01332123000

**Données techniques**

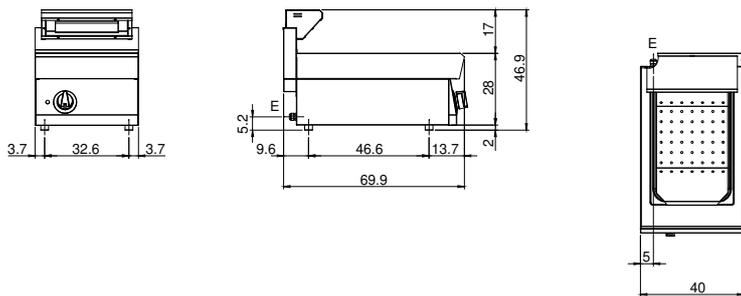
Modularité:	Top
Dimension (mm):	400x700x300
Total puissance électrique (kW):	1
Nr. Cuve:	1
Litres cuve 1:	25,5
Dimensions de cuve 1 (mm):	325x530x150
Alimentation électrique (V):	220-240
Ampère (A):	5
Phases:	1
Section du câble (mmq):	3G1
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,084
Dimensions emballage (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. Le plan, le bac amovible GN 1/1 de 150 mm de hauteur et le faux fond sont réalisés en acier inox AISI 304. habillage en acier inox AISI 304 épaisseur 8/10 ; renforts externes en matériau anti-corrosion (tôle aluminée) ; fonds et parties internes en acier AISI 430. Le chauffage des aliments s'effectue moyennant résistance en céramique à rayons infrarouges. Doté d'interrupteur général et de voyant lumineux de bon fonctionnement. 1 résistance x 1 kW. Alimentation électrique VAC 230+1 50÷60 Hz.

**Dessin technique**



E: Alimentation électrique