modular

Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

FUN 600

Modelo: F60/30FTG/CL/T **Cód.:** MP01372111002

Datos técnicos

Modularidad:	Top
Dimensiones (mm):	300x600x300
Potencia de gas total (Kcal/h):	4472
Potencia de gas total (kW):	5,2
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	296x470
Conexión de gas:	1/2"
Volumen neto (m3):	0,054
Dimensiones embalaje (mm):	376x695x596
Peso Bruto (kg):	35
Volumen bruto (m3):	0,156

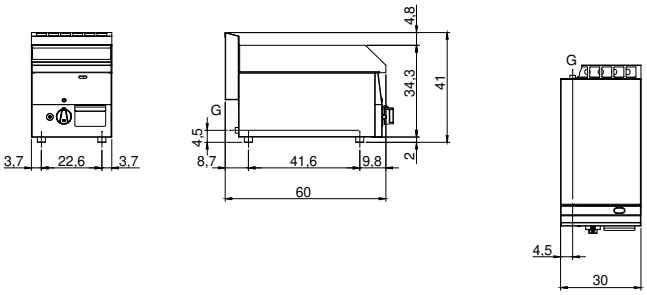
Caracteristicas

Top:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 8/10 mm
Material placa:	Cromada pulida
Acabados:	Lisa
Pomos:	Perillas hechas de una mezcla de polímero resistente al calor
Chimenea:	Fabricada en una sola pieza, facilita la alineación de los módulos
Cajón recoge líquidos:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Placa:	Placa cromada pulida
Soporte de protección contra salpicaduras:	Colocado en dos lados
Kit Gas:	Equipo de conversiòn de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural 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

Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "

Cocina con plancha todo plano eléctrica 4 zonas en horno eléctrico ventilado. Laterales, parte inferior y trasera de acero inoxidable. Encimera de acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10, con depósito de recogida de líquidos y orificio de descarga. Humero trasero de hierro fundido esmaltado; predisposición para la unión de cabeza. Placa de cocción de acero 16M06 con superficie cromada lisa, empotrable y extraíble. Cuatro zonas de cocción independientes de 3,4 kW cada una. Equipada con termostato de seguridad de restablecimiento automático. Luz de señalización para indicar la activación del calentamiento y el correcto funcionamiento del aparato. Horno eléctrico GN 2/1. Calentamiento mediante resistencias superiores e inferiores con regulación independiente. Regulación de temperatura por termostato de 50°C a 300°C. Termostato de seguridad. Indicador luminoso para indicar el correcto funcionamiento del horno. Cámara de cocción de acero inoxidable. Contrapuerta del horno de acero inoxidable con junta de laberinto. Potencia del horno 6 kW. Las perillas de mando de laberinto evitan que el agua entre en el interior durante las operaciones de limpieza. Grado de protección IPX5. Aparato equipado con patas regulables en altura de acero inoxidable. Alimentación eléctrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 19,6 kW.

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.