

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_**FUN 600**Modèle: F60/30FTG/R/T  
Market: Hors UE

Cod: MP01372111003

**Données techniques**

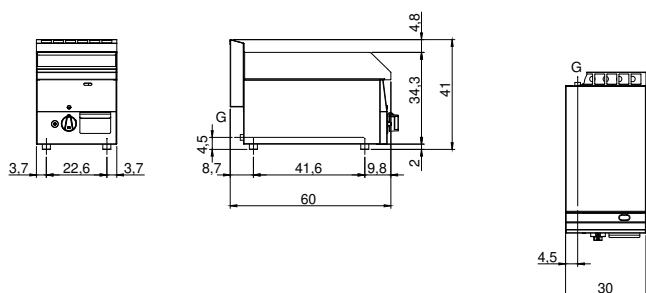
Modularité:	Top
Dimension (mm):	300x600x300
Total puissance gaz (Kcal/h):	4472
Total puissance gaz (kW):	5,2
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	296x470
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,054
Dimensions emballage (mm):	376x695x596
Poids brut (kg):	35
Volume brut (m3):	0,156

**Caractéristiques**

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 8/10 mm
Matériau de la plaque:	Acier doux
Finition plaque:	Nervurée
Boutons de commande:	Les boutons sont constitués d'un composé polymère robuste et résistant à la chaleur
Grille d'évacuation:	Fabriquée en une seule pièce, elle facilite l'alignement des modules
Tiroir de collecte des liquides:	Extractibles et lavables en lave-vaisselle
Plaque:	En acier souple
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur deux côtés
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Fry-top à gaz avec plaque rainurée. Plan avec profond emboutissage en acier inox AISI 304 ; habillage en acier inox AISI 430 épaisseur 8/10 ; fonds et parties internes en matériau anti-corrosion (tôle aluminée). Plaque de cuisson en acier à haute conductibilité thermique pour une répartition uniforme de la température. Équipé de conduit avant, tiroir amovible de récupération des graisses et protections anti-éclaboussures sur trois côtés. Brûleur en acier avec brûleur veilleuse à allumage piézo-électrique. Alimentation du gaz moyennant soupape de sécurité avec thermocouple. 1 brûleur x 5,2 kW. - Puissance totale 5,2 kW - Dimensions de la plaque 295x470 mm.

### Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"