

Cliente	Quantita
Progetto	Posizione

FUN 650



Dati Tecnici

Modularità:	Тор	
Dimensioni (mm):	1000x650x300	
Potenza gas totale (Kcal/h):	9803	
Potenza gas totale (kW):	11,4	
Dimensione zona di cottura 1 (LxP 996x520 mm):		
Connessione gas:	1/2"	
Volume netto (m3):	0,195	
Dimensioni imballo (mm):	1076x763x636	
Peso lordo (kg):	103	
Volume lordo (m3):	0,522	

Caratteristiche

Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm
Materiale piastra :	Cromo lucido
Manopole:	Realizzate in una robusta mescola di polimero termoresistente di colore nero dotate di labirinto antri trafilamento liquidi
Cassetto raccogli liquidi:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Piastra:	Cromata lucida
Alzatine paraspruzzi:	Poste su due lati
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

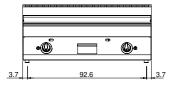
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

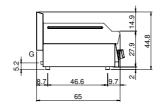


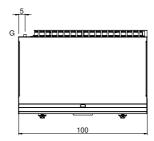
Fry top gas, piastra liscia cromata lucida, top

Fry-top a gas con piastra liscia cromata lucida. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; involucro in acciaio inox AISI 430 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio AISI 430; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piastra di cottura in acciaio cromato ad elevata conducibilità termica per una distribuzione uniforme della temperatura. Dotato di 2 zone di cottura indipendenti. Provvisto di canaletta anteriore, cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui e di paraspruzzi sui 3 lati. Dotato di bruciatore in acciaio con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica - Erogazione gas mediante valvola termostatica in sicurezza con termocoppia e bruciatori pilota per l'accensione automatica dei bruciatori. Bruciatori 2x 5,7 kW. Potenza totale 11,4 kW. Dimensioni piastra 695x520 mm.

Disegno tecnico







G: Connessione gas 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 previously or subsequently sold.