modular



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

FUN 650

Modello: F65/100FTG/CL/T **Cod:** MP01372112011

Dati Tecnici

Modularità:	Top
Dimensioni (mm):	1000x650x300
Potenza gas totale (Kcal/h):	9803
Potenza gas totale (kW):	11,4
Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm):	996x520
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)

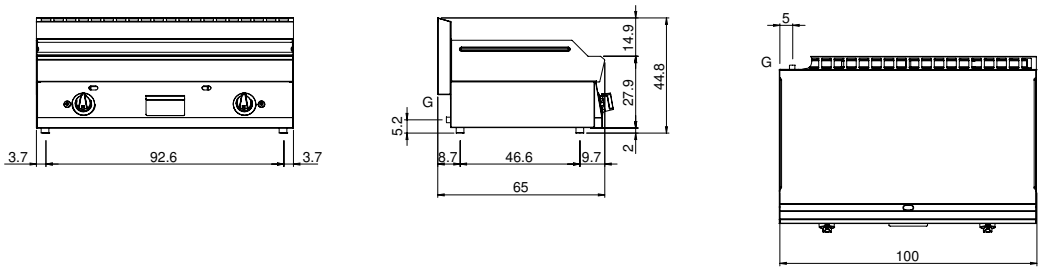
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Fry top gas, piastra liscia cromata lucida, top

Fry-top a gas con piastra liscia cromata lucida. piano in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10; 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 previosly or subsequently sold.