modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

FUN 700

Modèle: F70/70FTG/LR/A **Cod:** MP01372113000

Market: Hors UE

Données techniques

Modularité:	Sur placard ouvert
Dimension (mm):	700x700x850
Total puissance gaz (Kcal/h):	9803
Total puissance gaz (kW):	11,4
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	696x520
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,417
Dimensions emballage (mm):	776x776x1180
Poids brut (kg):	86
Volume brut (m3):	0,711

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10 mm
Matériau de la plaque:	Acier doux
Finition plaque:	2/3 lisse et 1/3 nervurée
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
Plaque:	En acier souple
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

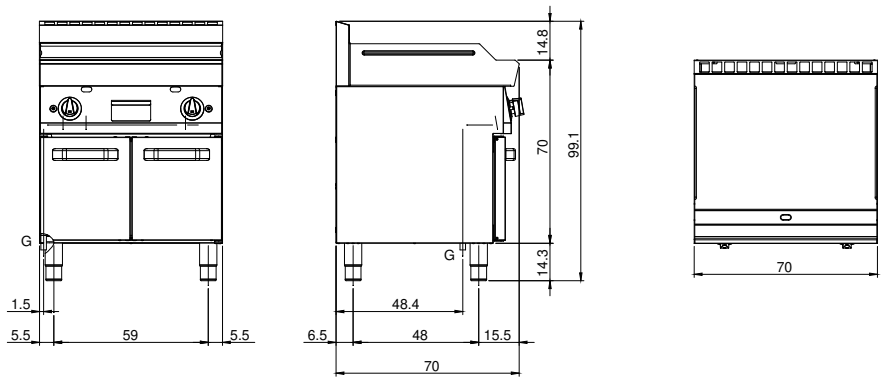
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Fry-top gaz, plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée acier souple, sur placard ouvert

Fry-top à gaz avec plaque 2/3 lisse 1/3 rainurée sur armoire ouverte. Plan réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 10/10 ; habillage en acier inox AISI 304 épaisseur 10/10 ; renforts externes en matériau anti-corrosion (tôle aluminée) ; fonds et parties internes en acier AISI 430 ; revêtement du conduit en acier émaillé. Doté de 2 zones de cuisson indépendantes. Équipé de conduit avant, tiroir amovible de récupération des graisses et protections anti-éclaboussures sur 3 côtés. Doté de brûleurs en acier avec brûleurs veilleuse à allumage piézo-électrique. Alimentation du gaz moyennant soupape de sécurité avec thermocouple. 2 brûleurs x 5,7 kW. Puissance totale 11,4 kW. Dimensions de la plaque 695x550 mm. Installation sur armoire ouverte.

Déssin technique



G: Raccord gaz 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.