

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_

Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

**FUN 700**

Modèle: F70/40FTG/CL/T

Cod: MP01372113004

**Données techniques**

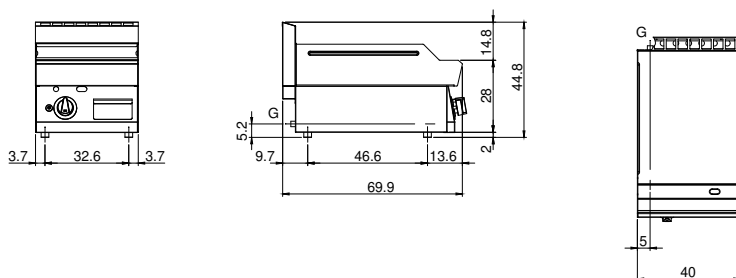
Modularité:	Top
Dimension (mm):	400x700x300
Total puissance gaz (Kcal/h):	4902
Total puissance gaz (kW):	5,7
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	396x520
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,084
Dimensions emballage (mm):	477x776x612
Poids brut (kg):	48
Volume brut (m3):	0,227

**Caractéristiques**

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10 mm
Matériau de la plaque:	Chromée polie
Finition plaque:	Lisse
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:	Plaque chromée polie
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 chromée satinée 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. Plaque en acier chromé à haute conductibilité thermique pour une distribution uniforme de la température. 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 thermostatique de sécurité avec thermocouple. 2 brûleurs x 5,7 kW. Puissance totale 11,4 kW. Dimensions de la plaque 695x550 mm. Installation sur armoire avec portes.

### Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"