modular

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)

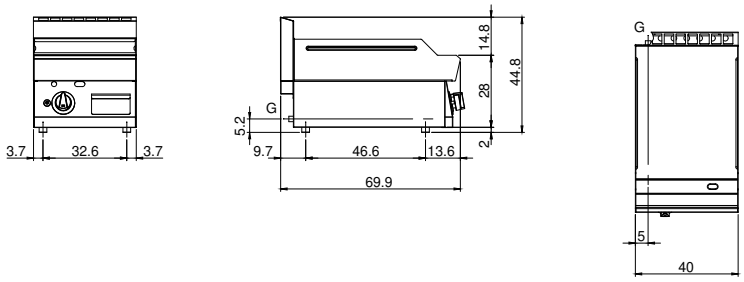
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Fry-top gaz, plaque lisse chromée polie, top

Fry-top à gaz avec plaque lisse chromée polie version top. 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. Équipé de conduit avant, tiroir amovible de récupération des graisses et protections anti-éclaboussures sur 3 côtés. Doté de brûleur en acier avec brûleur veilleuse à allumage piézo-électrique. Alimentation du gaz moyennant soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple. 1 brûleur x 5,7 kW. Dimensions de la plaque 395x550 mm. Possibilité de montage sur pont et d installation sur armoire ouverte ou avec portes.

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.