



Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_

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

**FUN 700**

Modèle: F70/40FTG/CL/A

Cod: MP01372113005

**Données techniques**

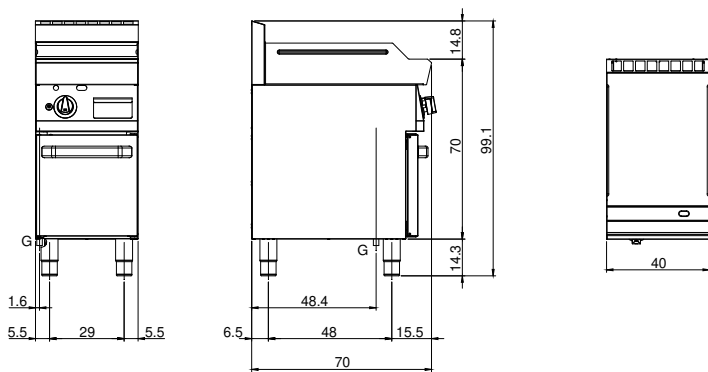
Modularité:	Sur placard ouvert
Dimension (mm):	400x700x850
Total puissance gaz (Kcal/h):	4902
Total puissance gaz (kW):	5,7
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	396x520
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,238
Dimensions emballage (mm):	477x776x1147
Poids brut (kg):	58
Volume brut (m3):	0,425

**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 rainurée. Plan en acier inox AISI 304 épaisseur 10/10 ; habillage en acier inox AISI 430 épaisseur 10/10 ; fonds et parties internes en acier AISI 430 ; renforts internes en matériau anti-corrosion (tôle aluminée). Plaque de cuisson en acier chromé à haute conductibilité thermique pour une répartition 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 à thermocouple et brûleur veilleuse pour l'allumage automatique des brûleurs. 1 brûleur x 5,7 kW. Dimensions de la plaque 395x520 mm.

### Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"