modular

Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

FUN 700

Modello: F70/70FTG/CL/T **Cod:** MP01372113011

Dati Tecnici

Modularità:	Top
Dimensioni (mm):	700x700x300
Potenza gas totale (Kcal/h):	9803
Potenza gas totale (kW):	11,4
Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm):	696x520
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,147
Dimensioni imballo (mm):	776x776x636
Peso lordo (kg):	84
Volume lordo (m3):	0,383

Caratteristiche

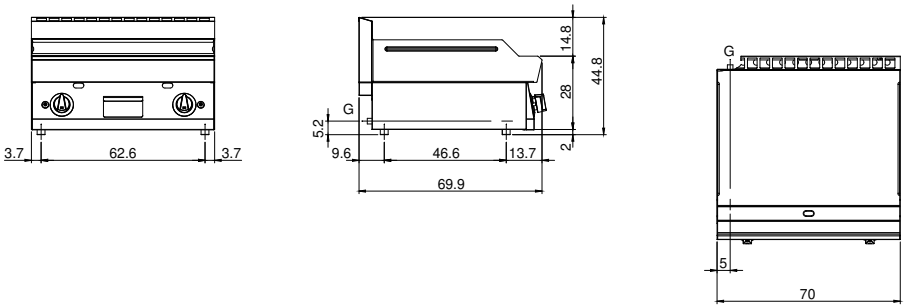
Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm
Materiale piastra :	Cromo lucido
Manopole:	Realizzate in una robusta mescola di polimero termoresistente di colore nero dotate di labirinto antri trafilamento liquidi
Piastra:	Cromata lucida
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 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.

Fry top gas, piastra liscia cromata lucida, top

Fry-top elettrico con piastra liscia cromata lucida su armadio con porte. Piano costruito in acciaio inox AISI 304 di spessore 8/10; involucro in acciaio inox AISI 304 di spessore 8/10; rinforzi esterni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata); fondi e parti interne in acciaio; copertura camino in acciaio smaltato. Piastra in acciaio cromato ad alta conducibilità termica per una distribuzione uniforme della termperatura. 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. Zona di cottura è dotata di 3 resistenze corazzate e regolate da termostato con campo di utilizzo da 50° a 300° C. Termostato di sicurezza e lampade spia di segnalazione del corretto funzionamento. Nr. 6 resistenze x 1,5 kW. Potenza totale 9 kW. Dimensioni piastra di cottura mm. 695x550. Alimentazione elettrica VAC 400+3N 50÷60 Hz. Allestimento su armadio aperto.

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.