modular



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

FUN 700

Modello: F70/70FTG/LR/T **Cod:** MP01372113013

Market: Prodotto destinato al mercato extra Europa

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):	74
Volume lordo (m3):	0,383

Caratteristiche

Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm
Materiale piastra :	Acciaio dolce
Finitura piastra:	2/3 гладкая и 1/3 рифлёная
Manopole:	Realizzate in una robusta mescola di polimero termoresistente di colore nero dotate di labirinto antri trafilamento liquidi
Piastra:	In acciaio dolce
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

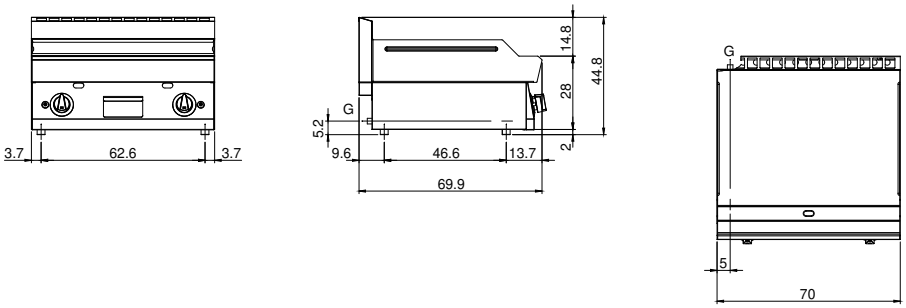
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Fry top gas, piastra 2/3 liscia 1/3 rigata in acciaio dolce, top

Fry-top a gas con piastra 2/3 liscia 1/3 rigata versione top. Piano costruito in acciaio inox AISI 304 di spessore 10/10; involucro in acciaio inox AISI 304 di spessore 10/10; rinforzi esterni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata); fondi e parti interne in acciaio; copertura camino in acciaio smaltato. 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. Dotato di bruciatori in acciaio con bruciatori pilota ad accensione piezoelettrica. Erogazione gas mediante valvola in sicurezza con termocoppia. Nr. 2 bruciatori x 5,7 kW. Potenza totale 11,4 kW. Dimensioni piastra mm. 695x550. Possibilità di montaggio su struttura a ponte e di allestimento su armadio aperto o con portine.

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.