modular



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

FUN 700

Modello: F70/40FTG/CL/P **Cod:** MP01372113021

Dati Tecnici

Modularità:	Su vano con porta
Dimensioni (mm):	400x700x850
Potenza gas totale (Kcal/h):	4902
Potenza gas totale (kW):	5,7
Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm):	396x520
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,238
Dimensioni imballo (mm):	477x776x1147
Peso lordo (kg):	61
Volume lordo (m3):	0,425

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
Maniglie:	Finitura alluminio spazzolato
Piastra:	Cromata lucida
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

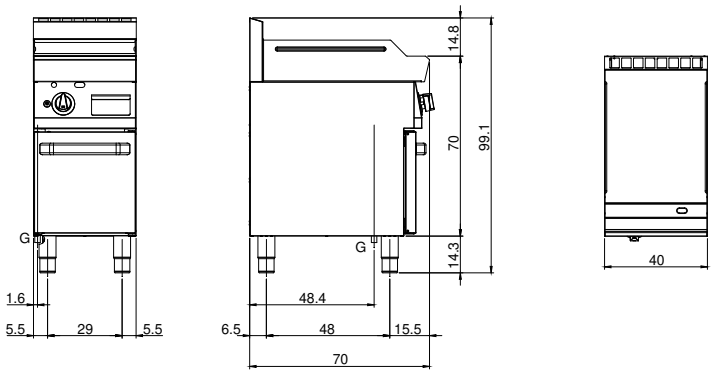
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Fry top gas, piastra liscia cromata lucida, su vano con porta

Fry-top a gas con piastra liscia cromata lucida su armadio con porte. 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. Piastra in acciaio cromato ad alta conducibilità termica per una distribuzione uniforme della temperatura. 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 termostatica in sicurezza con termocoppia. Nr. 2 bruciatori x 5,7 kW. Potenza totale 11,4 kW. Dimensioni piastra mm. 695x550. Allestimento su armadio con porte.

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.