modular



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

FUN 650

Modello: F65/40FTE/R/T **Cod:** MP01372122002

Market: Prodotto destinato al mercato extra Europa

Dati Tecnici

Modularità:	Top
Dimensioni (mm):	400x650x300
Potenza elettrica totale (kW):	4,5
Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm):	396x520
Tensione (V):	380-415
Elettricità (A):	7
Fasi:	3N
Sezione cavo (mmq):	5G1,5
Frequenza (Hz):	50-60
Volume netto (m3):	0,078
Dimensioni imballo (mm):	477x776x612
Peso lordo (kg):	42
Volume lordo (m3):	0,227

Caratteristiche

Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm
Materiale piastra :	Acciaio dolce
Manopole:	Realizzate in una robusta mescola di polimero termoresistente di colore nero dotate di labirinto antri trafilamento liquidi
Cassetto raccogli liquidi:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Piastra:	In acciaio dolce
Alzatine paraspruzzi:	Poste su due lati

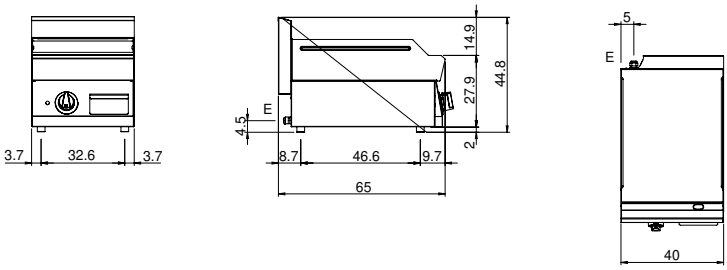
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Fry top elettrico, piastra rigata in acciaio dolce, top

Fry-top elettrico con piastra rigata. piano in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10; involucro in acciaio inox AISI 430 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio AISI 430; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piastra di cottura in acciaio ad elevata conducibilità termica per una distribuzione uniforme della temperatura. Provvisto di canaletta anteriore, cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui e di paraspruzzi su tre lati. La zona di cottura è dotata di 3 resistenze (1,5 kW/cad.) corazzate regolate da termostato con campo di utilizzo da 50° a 300° C - Provvisto di termostato di sicurezza e lampade spia di segnalazione del corretto funzionamento - Dimensioni della piastra mm. 395x520 - Potenza totale 4,5 kW. Tensione di alimentazione V AC 400+3N 50÷60 Hz.

Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica

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.