

| | - 0 |
|------|------------|
| | 1 |
| | |
| - 10 | D · |

| Cliente | Quantità |
|----------|-----------|
| Progetto | Posizione |

FUN 650

Market: Prodotto destinato al mercato extra Europa

Dati Tecnici

| Modularità: | Тор |
|--|-------------|
| Dimensioni (mm): | 700x650x300 |
| Potenza elettrica totale (kW): | 9 |
| Dimensione zona di cottura 1 (LxF mm): | P696x520 |
| Tensione (V): | 380-415 |
| Elettricità (A): | 14 |
| Fasi: | 3N |
| Sezione cavo (mmq): | 5G2,5 |
| Frequenza (Hz): | 50-60 |
| Volume netto (m3): | 0,137 |
| Dimensioni imballo (mm): | 776x776x636 |
| Peso lordo (kg): | 66 |
| Volume lordo (m3): | 0,383 |

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 previously or subsequently sold.

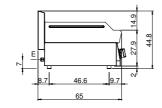


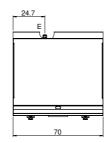
Fry top elettrico, piastra 2/3 liscia 1/3 rigata in acciaio dolce, top

Fry-top elettrico con piastra 2/3 liscia 1/3 rigata. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; 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). 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. Nr. 3 resistenze corazzate da 1,5 kW/cad. per ogni zona di cottura. Termostato regolabile da 50° a 300° C. Potenza totale 9 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 previously or subsequently sold.