modular

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

FUN 650



Modèle: F65/100FTE/CL/T **Cod:** MP01372122009

Données techniques

Modularité:	Top
Dimension (mm):	1000x650x300
Total puissance électrique (kW):	12
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	996x520
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	20,5
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G2,5
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,195
Dimensions emballage (mm):	1076x763x636
Poids brut (kg):	104
Volume brut (m3):	0,522

Caractéristiques

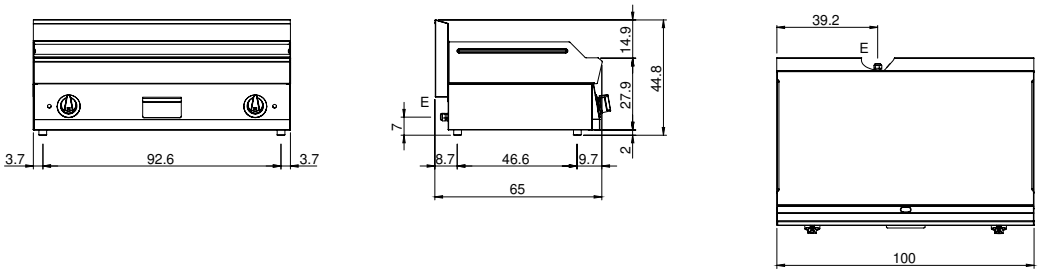
Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10 mm
Matériau de la plaque:	Chromée polie
Finition plaque:	Lisse
Boutons de commande:	Les boutons sont constitués d'un composé polymère robuste et résistant à la chaleur, avec un système empêchant que les liquides ne s'égouttent
Tiroir de collecte des liquides:	Extractibles et lavables en lave-vaisselle
Plaque:	Plaque chromée polie
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur deux côtés

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 électrique, plaque lisse chromée polie, top

Fry-top électrique avec plaque chromée polie lisse. Plan en acier inox AISI 304 épaisseur 8/10 ; habillage en acier inox AISI 430 épaisseur 8/10 ; fonds et parties internes en acier AISI 430 ; renforts internes en matériau anti-corrosion (tôle aluminée). Doté de 2 zones de cuisson indépendantes. Plaque de cuisson en acier chromé à haute conductibilité thermique pour une répartition uniforme de la température. Équipé de conduit avant, tiroir amovible de récupération des graisses et protections anti-éclaboussures sur 3 côtés. 3 résistances blindées/chacune pour chaque zone de cuisson. Thermostat réglable de 50° à 300° C. Puissance totale 14 kW. Tension d alimentation V AC 400+3N 50/60 Hz.

Déssin technique



E: Alimentation électrique

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.