modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

FUN 700

Modèle: F70/70GRGI/A **Cod:** MP01412113009

Données techniques

Modularité:	Sur placard ouvert
Dimension (mm):	700x700x850
Total puissance gaz (Kcal/h):	12898
Total puissance gaz (kW):	15
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	500x320
Dimensions de zone de cuisson 2 (LxP mm):	500x320
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,417
Dimensions emballage (mm):	776x776x1180
Poids brut (kg):	78
Volume brut (m3):	0,711

Caractéristiques

Grilles:	En acier inox
Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10 mm
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
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur deux côtés
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

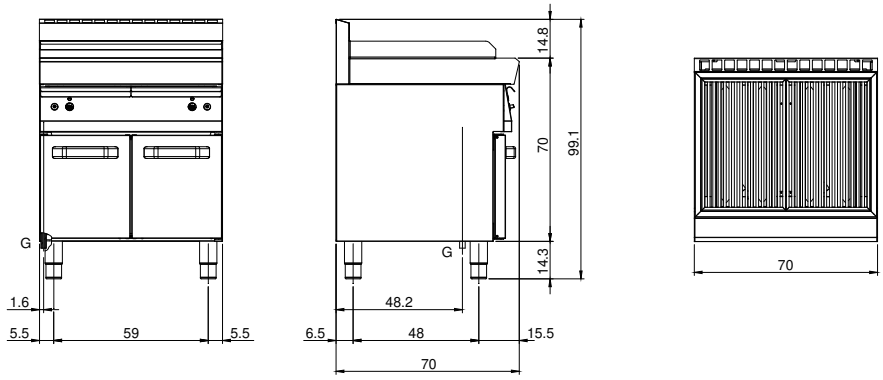
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

Grillade gaz, 2 zones de cuisson en acier inox, sur placard ouvert

Grille à gaz sur armoire ouverte. Plan réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 10/10 ; habillage en acier inox AISI 304 épaisseur 10/10 ; renforts externes en matériau anti-corrosion (tôle aluminée) ; fonds et parties internes en acier AISI 430 ; revêtement du conduit en acier émaillé. Doté de 2 zones de cuisson indépendantes. Grille du plan de cuisson avec profils en V en acier inox AISI 304. Bac amovible pour la récupération des graisses qui doit être rempli d eau durant le fonctionnement. Brûleur en acier inox avec brûleur veilleuse à allumage piézo-électrique. Alimentation du gaz moyennant soupape de sécurité avec thermocouple. 2 brûleurs x 7,5 kW. Puissance totale 15 kW

Déssin technique



G: Raccord gaz 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.