



Cliente _____ Cantidad _____
Proyecto _____ Posición _____

FUN 700

Modelo: F70/40AGEI

Cód.: MP01492123002

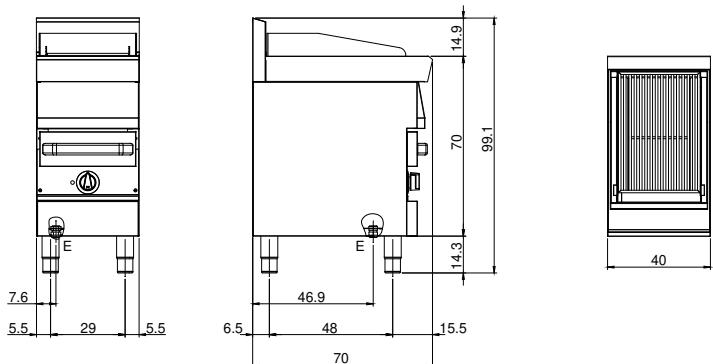
Datos técnicos

Modularidad:	Sobra base con puerta
Dimensiones (mm):	400x700x850
Potencia eléctrica total (kW):	6
Dimensiones zona de cocción 1	n°2 681.083.00 (161x (LxP mm):
Carga (V):	380-415
Amperio (A):	9,5
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G1,5
Frecuencia (Hz):	50-60
Volumen neto (m3):	0,238
Dimensiones embalaje (mm):	477x776x1147
Peso Bruto (kg):	50
Volumen bruto (m3):	0,425

Características

Parrillas:	En acero inoxidable
Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 10/10 mm de espesor
Pomos:	Perillas hechas de una mezcla de polímero resistente al calor equipada con laberinto de líquido antifugas
Cajón recoge líquidos:	En acero AISI 304, desmontable
Soporte de protección contra salpicaduras:	Colocado en tres lados

Parrilla eléctrica de agua en compartimiento cerrado. Laterales, parte inferior y trasera de acero inoxidable AISI 304, espesor 12/10. Predisposición para la unión de cabeza. Parrilla de cocción reversible de acero inoxidable. Inclinada con elementos de contacto de 5 mm y ranurada para la salida de grasas de cocción, indicada para la cocción de carnes grasas. Horizontal, con elementos circulares, indicada para la cocción de pescados y verduras. Protección trasera y lateral contra salpicaduras. Canal frontal para la recogida de grasas extraíble. Debajo de los elementos de calentamiento hay un cajón para la recogida de grasas y la contención de agua. El calentamiento se realiza mediante resistencias blindadas Incoloy colocadas bajo la rejilla. La temperatura de cocción se controla mediante un termostato. Luz de señalización para indicar la activación del calentamiento. Las perillas de mando de laberinto evitan que el agua entre en el interior durante las operaciones de limpieza. Aparato equipado con patas regulables en altura de acero inoxidable. Alimentación eléctrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 6 kW.

Diseño técnico

E: Alimentación eléctrica