

Client \_\_\_\_\_ Quantity \_\_\_\_\_  
 Project \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## FUN 600

**Model:** F60/30FTE/SL/T

**Cod:** MP01372121017



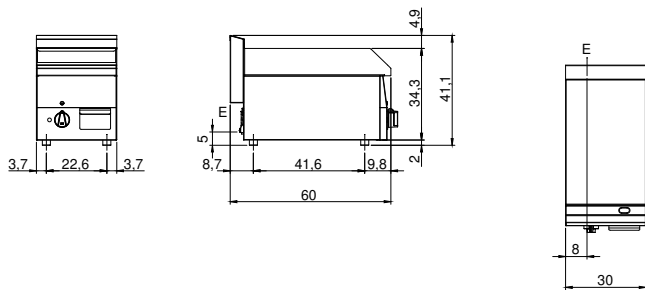
### Technical data

<b>Modularity:</b>	Top
<b>Dimension (mm):</b>	300x600x300
<b>Total electric power (kW):</b>	3
<b>Cooking zone dimensions 1 (LxD mm):</b>	296x470
<b>Electric power (V):</b>	380-415
<b>Ampere (A):</b>	5
<b>Phases:</b>	3N
<b>Cable section (mmq):</b>	5G1,5
<b>Frequency (Hz):</b>	50-60
<b>Net volume (m3):</b>	0,054
<b>Packing dimensions (mm):</b>	376x695x596
<b>Gross weight (kg):</b>	26
<b>Gross volume (m3):</b>	0,156

### Features

<b>Working top:</b>	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 8/10 mm
<b>Material of plate:</b>	Satin chrome
<b>Plate finish:</b>	Smooth
<b>Knobs:</b>	Knobs are made from a sturdy heat-resistant polymer blend
<b>Flue:</b>	Made in a single piece, which facilitates the alignment of the modules
<b>Liquid collection container:</b>	Removable and dishwasher safe
<b>Plate:</b>	Satin chrome plate
<b>Upright Splash guard:</b>	On two sides

Fry-top elettrico con piastra liscia cromata satinata. Piano con profonda imbutitura in acciaio inox AISI 304; involucro in acciaio inox AISI 430 spessore 8/10; fondi e parti interne in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piastra di cottura in acciaio cromato 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 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. 295x470 - Potenza totale 3 kW. Tensione di alimentazione V AC 400+3N 50÷60 Hz.

**Technical draw**

E: Electric power