

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_

Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

**FUN 600**

Modello: F60/30FTE/SL/T

Cod: MP01372121017

**Dati Tecnici**

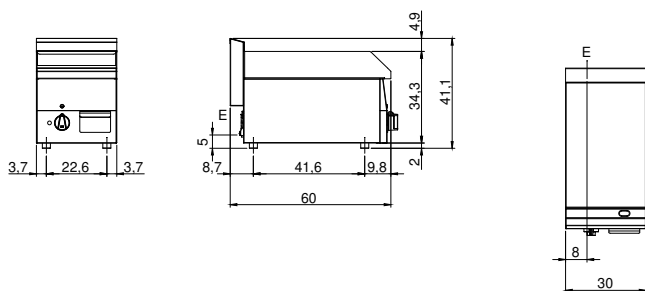
Modularità:	Top
Dimensioni (mm):	300x600x300
Potenza elettrica totale (kW):	3
Dimensione zona di cottura 1 (LxP 296x470 mm):	
Tensione (V):	380-415
Elettricità (A):	5
Fasi:	3N
Sezione cavo (mmq):	5G1,5
Frequenza (Hz):	50-60
Volume netto (m3):	0,054
Dimensioni imballo (mm):	376x695x596
Peso lordo (kg):	26
Volume lordo (m3):	0,156

**Caratteristiche**

Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 8/10 mm
Materiale piastra :	Cromo satinato
Manopole:	Realizzate in una robusta miscela di polimero termoresistente di colore nero
Camino:	Realizzato in un pezzo unico per maggior stabilità
Cassetto raccogli liquidi:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Piastra:	Cromata satinata
Alzatine paraspruzzi:	Poste su due lati

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.

## Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica