

Cliente _____ Quantità _____
Progetto _____ Posizione _____**FUN 600**

Modello: F60/60FTE/SL/T

Cod: MP01372121019

**Dati Tecnici**

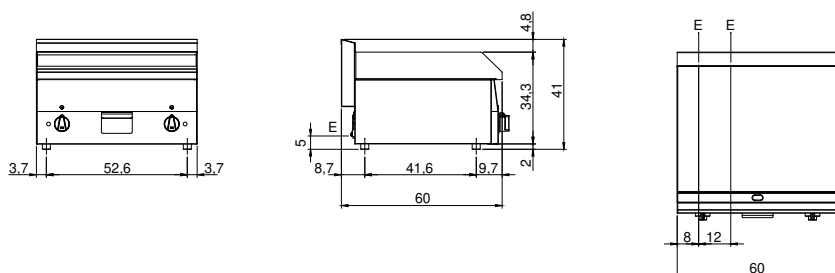
| | |
|--|-------------|
| Modularità: | Top |
| Dimensioni (mm): | 600x600x300 |
| Potenza elettrica totale (kW): | 6 |
| Dimensione zona di cottura 1 (LxP 596x470 mm): | |
| Tensione (V): | 380-415 |
| Elettricità (A): | 9,5 |
| Fasi: | 3N |
| Sezione cavo (mmq): | 5G1,5 |
| Frequenza (Hz): | 50-60 |
| Volume netto (m3): | 0,108 |
| Dimensioni imballo (mm): | 676x695x630 |
| Peso lordo (kg): | 47 |
| Volume lordo (m3): | 0,296 |

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. Dotato di nr. 2 zone di cottura indipendenti. Provvisto di canaletta anteriore, cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui e di paraspruzzi su tre lati. Ogni 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. 595x470 - Potenza totale 6 kW. Tensione di alimentazione V AC 400+3N 50÷60 Hz.

Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica