

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

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

**FUN 600****Modello:** F60/60FTE/SL/T**Cod:** MP01372121019**Dati Tecnici**

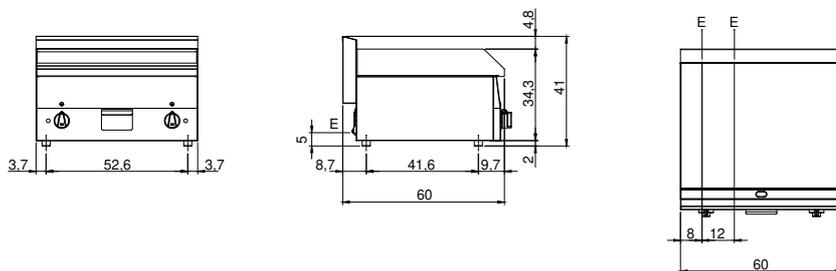
<b>Modularità:</b>	Top
<b>Dimensioni (mm):</b>	600x600x300
<b>Potenza elettrica totale (kW):</b>	6
<b>Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm):</b>	596x470
<b>Tensione (V):</b>	380-415
<b>Elettricità (A):</b>	9,5
<b>Fasi:</b>	3N
<b>Sezione cavo (mmq):</b>	5G1,5
<b>Frequenza (Hz):</b>	50-60
<b>Volume netto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

**Caratteristiche**

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