

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
 Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## FUN 600

Modèle: F60/60FTG/SL/T

Cod: MP01372111012



### Données techniques

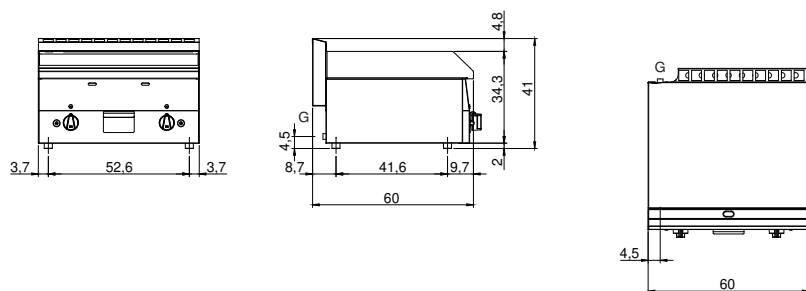
Modularité:	Top
Dimension (mm):	600x600x300
Total puissance gaz (Kcal/h):	8943
Total puissance gaz (kW):	10,4
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	596x470
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,108
Dimensions emballage (mm):	676x695x630
Poids brut (kg):	55
Volume brut (m3):	0,296

### Caractéristiques

Plan de travail:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 8/10 mm
Matériau de la plaque:	Chromée satinée
Finition plaque:	Lisse
Boutons de commande:	Les boutons sont constitués d'un composé polymère robuste et résistant à la chaleur
Grille d'évacuation:	Fabriquée en une seule pièce, elle facilite l'alignement des modules
Tiroir de collecte des liquides:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Plaque:	Plaque chromée satinée
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur deux côtés
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Fry-top a gas 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 due zone di cottura indipendenti. Provvisto di canaletta anteriore, cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui e di paraspruzzi su tre lati. Bruciatori in acciaio con bruciatori pilota ad accensione piezoelettrica. Erogazione del gas mediante valvola termostatica in sicurezza con termocoppia. Nr. 2 bruciatori x 5,2 kW/cad. - Potenza totale 10,4 kW - Dimensioni della piastra mm. 595x470.

## Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"