



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

## FUN 600

**Model:** F60/60CFGE

**Cod:** MP01032131000

### Technical data

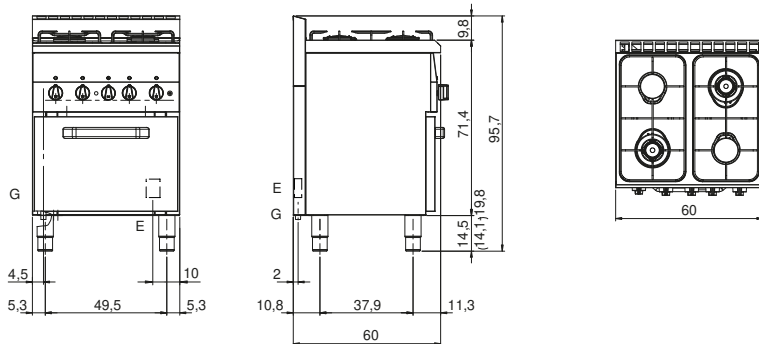
<b>Modularity:</b>	Top
<b>Dimension (mm):</b>	600x600x850
<b>Oven dimension (mm):</b>	390x340x325
<b>Total electric power (kW):</b>	3
<b>Total gas power (Kcal/h):</b>	11866
<b>Total power (kW):</b>	13,8
<b>Oven type:</b>	Electric convection oven
<b>Oven power (kW):</b>	3
<b>Oven temperature range (°C):</b>	50-300
<b>Gas connection:</b>	1/2"
<b>Electric power (V):</b>	220-240
<b>Ampere (A):</b>	14
<b>Phases:</b>	1
<b>Cable section (mmq):</b>	3G2,5
<b>Frequency (Hz):</b>	50-60
<b>Net volume (m3):</b>	0,306
<b>Packing dimensions (mm):</b>	676x695x1170
<b>Gross weight (kg):</b>	86
<b>Burner power 1 (kW):</b>	3,6
<b>Burner power 2 (kW):</b>	3,3
<b>Burner power 3 (kW):</b>	3,3
<b>Burner power 4 (kW):</b>	3,6
<b>Gross volume (m3):</b>	0,550

### Features

<b>Burners:</b>	Piezo ignition available in double or single crown
<b>Grill:</b>	Removable enamelled container for cleaning
<b>Working top:</b>	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 8/10 mm
<b>Knobs:</b>	Knobs are made from a sturdy heat-resistant polymer blend
<b>Handles:</b>	Brushed aluminum finish
<b>Flue:</b>	Made in a single piece, which facilitates the alignment of the modules
<b>Kit Gas:</b>	Natural gas conversion kit 30/50 m/bar (tested with natural gas G20)

Cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico a convezione. 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). Dotato di bruciatori rapidi a tripla corona di elevata potenzialità. Rubinetti gas valvolati in sicurezza con termocoppia. Accensione piezoelettrica dei bruciatori. Nr. 4 bruciatori (2x3,3 kW + 2x3,6 kW) - potenza totale piano di cottura 13,8 kW. Griglie piano di cottura in acciaio smaltato antiacido. Forno in acciaio smaltato con porta isolata a doppia parete e dotato di cerniere con molle equilibranti. La camera, isolata termicamente, è dotata di reggigriglie laterali con possibilità di inserimento di teglie su n. 4 posizioni. Funzionamento a convezione forzata mediante motore con ventola in acciaio inox; il riscaldamento avviene mediante 1 resistenza termostata con campo di regolazione della temperatura da 100 a 300°C + nr. 1 resistenza grill. Il forno è provvisto di interruttore generale, termostato, lampade spia di segnalazione del corretto funzionamento, lampada illuminazione camera. Accessori in dotazione: nr. 1 griglia mm. 445x350 - nr. 1 leccarda mm. 445x350x30h. Potenza forno 3 kW/el. Potenza totale gas 13,8 kW. Tensione di alimentazione V AC 230+1 50÷60 Hz.

## Technical draw



**G:** Gas connection 1/2"

**E:** Electric power