



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

## FUN 600

Modèle: F60/90CFGE

Cod: MP01032131001

### Données techniques

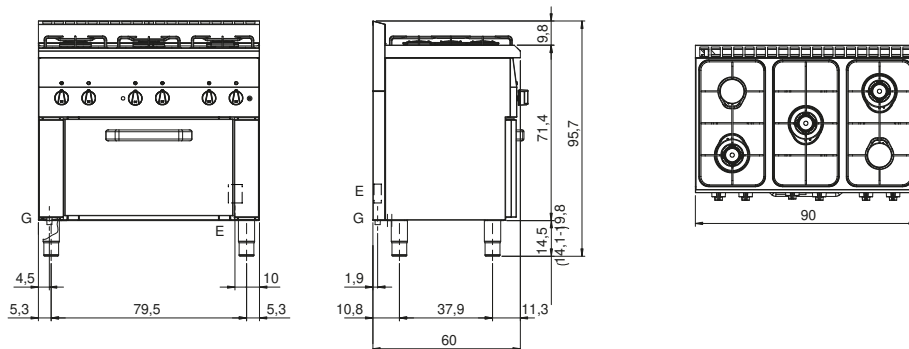
Modularité:	Top
Dimension (mm):	900x600x850
Dimensions du four (mm):	570x340x325
Total puissance électrique (kW):	3
Total puissance gaz (Kcal/h):	14962
Total puissance gaz (kW):	17,4
Type de four:	Four électrique à convection
Puissance du four (kW):	3
Gamme température du four (°C):	50-300
Raccord gaz:	1/2"
Alimentation électrique (V):	220-240
Ampère (A):	14
Phases:	1
Section du câble (mmq):	3G2,5
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,459
Dimensions emballage (mm):	976x695x1170
Poids brut (kg):	86
Puissance du brûleur 1 (kW):	3,6
Puissance du brûleur 2 (kW):	3,3
Puissance du brûleur 3 (kW):	3,3
Puissance du brûleur 4 (kW):	3,6
Puissance du brûleur 5 (kW):	3,6
Volumen bruto (m3):	0,794

### Caractéristiques

Brûleurs:	Allumage piézoélectrique disponible en version double ou simple couronne
Grilles:	Émaillées amovibles pour le nettoyage
Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 8/10 mm
Boutons de commande:	Les boutons sont constitués d'un composé polymère robuste et résistant à la chaleur
Poignées:	Finition en aluminium brossé
Grille d'évacuation:	Fabriquée en une seule pièce, elle facilite l'alignement des modules
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Cucina a gas 5 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 di elevata potenzialità. Rubinetti gas valvolati in sicurezza con termocoppia. Accensione piezoelettrica dei bruciatori. Nr. 5 bruciatori (2x3,3 kW + 3x3,6 kW) - potenza totale piano di cottura 17,4 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 17,4 kW. Tensione di alimentazione VAC 230+1 50÷60 Hz.

## Dessin technique



**G:** Raccord gaz 1/2"

**E:** Alimentation électrique