



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

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

## FUN 700

Modello: F70/70CFGEB

Cod: MP01032133000

### Dati Tecnici

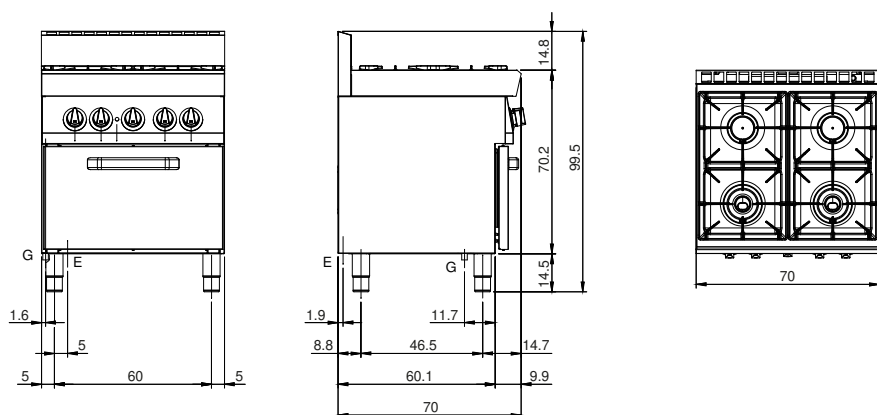
Modularità:	Forno elettrico
Dimensioni (mm):	700x700x850
Dimensione forno (mm):	565x330x325
Potenza elettrica totale (kW):	3,96
Potenza gas totale (Kcal/h):	15822
Potenza gas totale (kW):	18,4
Tipologia forno:	Ventilato
Potenza forno (kW):	3,96
Range temperatura forno (°C):	50-300
Connessione gas:	1/2"
Tensione (V):	380-415
Elettricità (A):	6,5
Fasi:	3N
Sezione cavo (mmq):	5G1,5
Frequenza (Hz):	50
Volume netto (m3):	0,417
Dimensioni imballo (mm):	776x776x1180
Peso lordo (kg):	95
Potenza fuoco 1 (kW):	5,5
Potenza fuoco 2 (kW):	3,7
Potenza fuoco 3 (kW):	5,5
Potenza fuoco 4 (kW):	3,7
Volume lordo (m3):	0,711

### Caratteristiche

Bruciatori:	Completi di fiamma pilota disponibili in versione doppia o mono corona in ghisa
Griglie:	In ghisa con spartifiamma in ottone mono corona e doppia corona con pilota
Piano:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm con bacinelle smaltate estraibili
Manopole:	Realizzate in una robusta miscela di polimero termoresistente di colore nero dotate di labirinto antri trafileamento liquidi
Maniglie:	Finitura alluminio spazzolato
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

Cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico a convezione GN 1/1. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piano di cottura dotato di bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bacinelle in acciaio inox estraibili per la pulizia. Erogazione gas mediante rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota per l'accensione automatica dei bruciatori. Griglie piano di cottura in ghisa smaltata antiacido. Forno in acciaio smaltato con porta isolata a doppia parete e dotata di cerniere con molle equilibranti. La camera isolata termicamente è dotata di reggigriglie laterali con possibilità di inserimento di 3 teglie GN 1/1 mm. 65h. Funzionamento a convezione forzata. Ventola in acciaio inox. Nr. 3 resistenze termostate con campo di regolazione della temperatura da 100° a 300°C. Il forno è provvisto di interruttore generale, termostato e lampade spia di segnalazione del corretto funzionamento. Dimensioni interne mm. 530x340x325h. Nr. 1 griglia GN 1/1 in dotazione. Potenza piano superiore (gas) nr. 2 bruciatori x 3,7 kW e nr. 2 x 5,5 kW. Potenza totale gas 18,4 kW. Potenza forno (elettrico) 3,96 kW. Alimentazione elettrica a VAC 400+3N 50÷60 Hz.

### Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"

E: Alimentazione elettrica