



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

## FUN 700

**Modèle:** F70/110CFGB

**Cod:** MP01032133001

### Données techniques

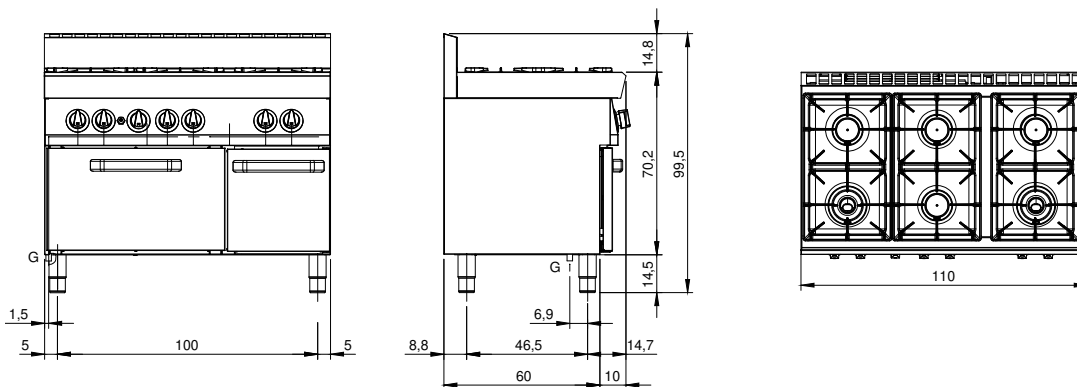
|  |               |
|--|---------------|
| <b>Modularité:</b>                     | Four gaz      |
| <b>Dimension (mm):</b>                 | 1100x700x850  |
| <b>Dimensions du four (mm):</b>        | 555x540x270   |
| <b>Total puissance gaz (Kcal/h):</b>   | 26484         |
| <b>Total puissance gaz (kW):</b>       | 30,8          |
| <b>Type de four:</b>                   | Four statique |
| <b>Puissance du four (kW):</b>         | 5             |
| <b>Gamme température du four (°C):</b> | 150-300       |
| <b>Raccord gaz:</b>                    | 1/2"          |
| <b>Volume net (m3):</b>                | 0,655         |
| <b>Dimensions emballage (mm):</b>      | 1176x776x1180 |
| <b>Poids brut (kg):</b>                | 130           |
| <b>Puissance du brûleur 1 (kW):</b>    | 5,5           |
| <b>Puissance du brûleur 2 (kW):</b>    | 3,7           |
| <b>Puissance du brûleur 3 (kW):</b>    | 3,7           |
| <b>Puissance du brûleur 4 (kW):</b>    | 3,7           |
| <b>Puissance du brûleur 5 (kW):</b>    | 5,5           |
| <b>Puissance du brûleur 6 (kW):</b>    | 3,7           |
| <b>Volumen bruto (m3):</b>             | 1,077         |

### Caractéristiques

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Brûleurs:</b>            | Avec flamme pilote, disponibles en version double ou simple couronne en fonte  |
| <b>Grilles:</b>             | En fonte avec épandeur à simple et double couronne en fonte avec pilote en laiton  |
| <b>Plan de travail:</b>     | Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10 mm avec bacs émaillés amovibles   |
| <b>Boutons de commande:</b> | Les boutons sont constitués d'un composé polymère robuste et résistant à la chaleur, avec un système empêchant que les liquides ne s'égouttent |
| <b>Poignées:</b>            | Finition en aluminium brossé   |
| <b>Kit Gas:</b>             | Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)  |

Cucina a gas 6 fuochi con forno a gas e armadio neutro. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10; 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 a gas statico 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 a 3 posizioni, estraibili per la pulizia. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore a fiamma stabilizzata con accensione piezoelettrica; l'erogazione del gas avviene mediante valvola termostatica in sicurezza con termocoppia. Regolazione della temperatura da 150° a 300° C. Dimensioni interne: mm. 530x540x280h. Nr. 1 Griglia mm. 530x530 in dotazione. Potenza piano superiore nr. 4 bruciatori x 3,7 kW e nr. 2 x 5,5 kW - Potenza forno 5 kW - Potenza totale 30,8 kW. Armadio neutro corredato di prta a battente a doppia parete e reggigriglie interno in acciaio cromato. Dimensioni interne mm. 340x540x390h. - 1 griglia GN 1/1 in dotazione.

## Déssin technique



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