



Cliente _____ Quantità _____

Progetto _____ Posizione _____

FUN 700

Modello: F70/110CFGB

Cod: MP01032133001

Dati Tecnici

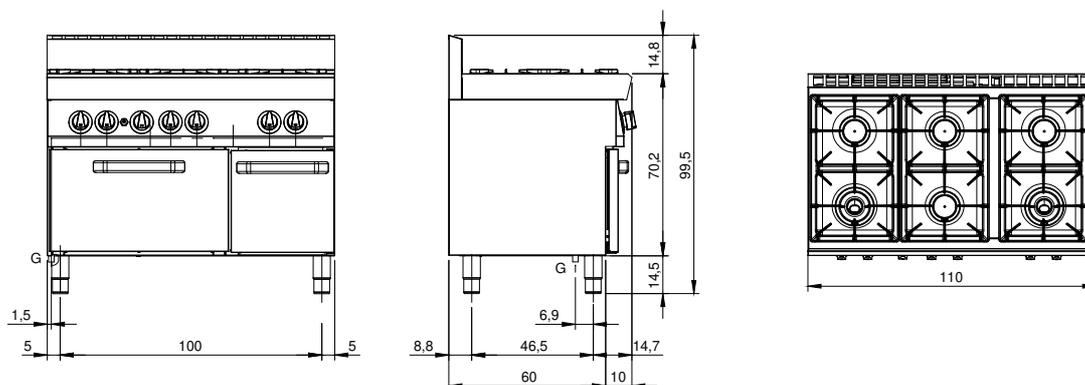
Modularità:	Forno a gas
Dimensioni (mm):	1100x700x850
Dimensione forno (mm):	555x540x270
Potenza gas totale (Kcal/h):	26484
Potenza gas totale (kW):	30,8
Tipologia forno:	Statico
Potenza forno (kW):	5
Range temperatura forno (°C):	150-300
Connessione gas:	1/2"
Volume netto (m3):	0,655
Dimensioni imballo (mm):	1176x776x1180
Peso lordo (kg):	130
Potenza fuoco 1 (kW):	5,5
Potenza fuoco 2 (kW):	3,7
Potenza fuoco 3 (kW):	3,7
Potenza fuoco 4 (kW):	3,7
Potenza fuoco 5 (kW):	5,5
Potenza fuoco 6 (kW):	3,7
Volume lordo (m3):	1,077

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 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 porta a battente a doppia parete e reggigriglie interno in acciaio cromato. Dimensioni interne mm. 340x540x390h. - 1 griglia GN 1/1 in dotazione.

Disegno tecnico



G: Connessione gas 1/2"