

Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

FUN 700

Modèle: F70/110CFGEB

Cod: MP01032133002

Données techniques

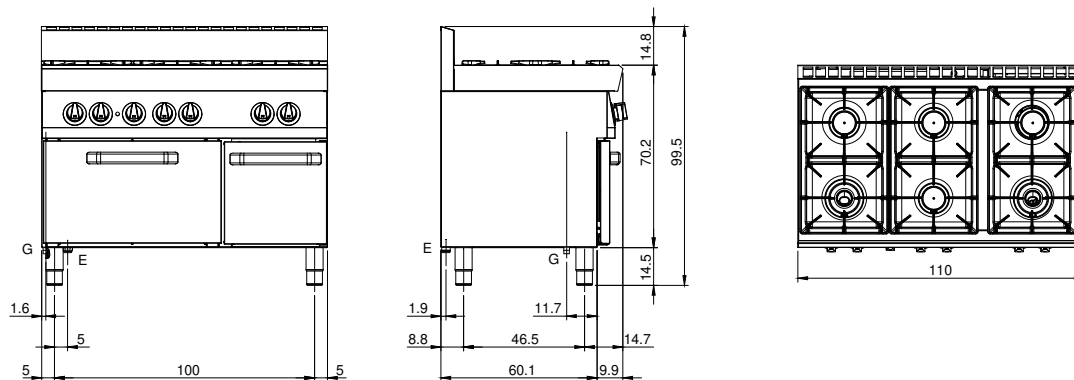
Modularité:	Four électrique
Dimension (mm):	1100x700x850
Dimensions du four (mm):	565x330x325
Total puissance électrique (kW):	3,96
Total puissance gaz (Kcal/h):	22184
Total puissance gaz (kW):	25,8
Type de four:	Four électrique à convection
Puissance du four (kW):	3,96
Gamme température du four (°C):	50-300
Raccord gaz:	1/2"
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	6,5
Phases:	3N
Fréquence (Hz):	50
Volume net (m3):	0,655
Dimensions emballage (mm):	1176x776x1180
Poids brut (kg):	131
Puissance du brûleur 1 (kW):	5,5
Puissance du brûleur 2 (kW):	3,7
Puissance du brûleur 3 (kW):	3,7
Puissance du brûleur 4 (kW):	3,7
Puissance du brûleur 5 (kW):	5,5
Puissance du brûleur 6 (kW):	3,7
Volumen bruto (m3):	1,077

Caractéristiques

Brûleurs:	Avec flamme pilote, disponibles en version double ou simple couronne en fonte
Grilles:	En fonte avec épandeur à simple et double couronne en fonte avec pilote en laiton
Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10 mm avec bacs émaillés amovibles
Boutons de commande:	Les boutons sont constitués d'un composé polymère robuste et résistant à la chaleur, avec un système empêchant que les liquides ne s'égouttent
Poignées:	Finition en aluminium brossé
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 6 fuochi con forno elettrico a convezione GN 1/1 e armadio neutro. 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 smaltato 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. 4 bruciatori x 3,7 kW e nr. 2 x 5,5 kW. Potenza totale gas 25,8 kW. Potenza forno (elettrico) 3,96 kW. Alimentazione elettrica a VAC 400+3N 50÷60 Hz. 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.

Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"

E: Alimentation électrique