

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

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

**FUN 700****Modello:** F70/70TPG/T**Cod:** MP01052113000**Dati Tecnici**

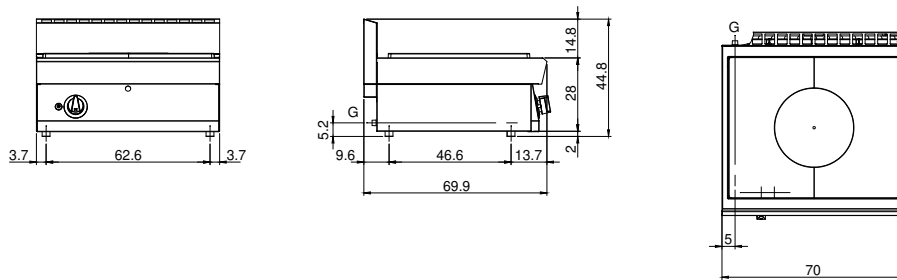
<b>Modularità:</b>	Top
<b>Dimensioni (mm):</b>	700x700x300
<b>Potenza gas totale (Kcal/h):</b>	7739
<b>Potenza gas totale (kW):</b>	9
<b>Potenza tuttapietra gas (kW):</b>	8,2
<b>Connessione gas:</b>	1/2"
<b>Volume netto (m3):</b>	0,147
<b>Dimensioni imballo (mm):</b>	776x776x636
<b>Peso lordo (kg):</b>	68
<b>Volume lordo (m3):</b>	0,383

**Caratteristiche**

<b>Griglie:</b>	In ghisa con spartifiamma in ottone mono corona e doppia corona con pilota
<b>Piano:</b>	Realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm
<b>Manopole:</b>	Realizzate in una robusta miscela di polimero termoresistente di colore nero dotate di labirinto antri trafilemento liquidi
<b>Kit Gas:</b>	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

Cucina tuttapietra a gas versione top. 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). Tuttapietra in acciaio caratterizzata da zone termiche differenziate ad alto rendimento e dotata di anello centrale estraibile. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore centrale in ghisa di elevata potenzialità con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. L'erogazione del gas avviene mediante valvola in sicurezza con termocoppia. Nr. 1 bruciatore 8,2 kW. Potenza totale 8,2 kW.

## Disegno tecnico



**G:** Connessione gas 1/2"