



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

## FUN 700

**Modèle:** F70/70TPFG

**Cod:** MP01052113002

### Données techniques

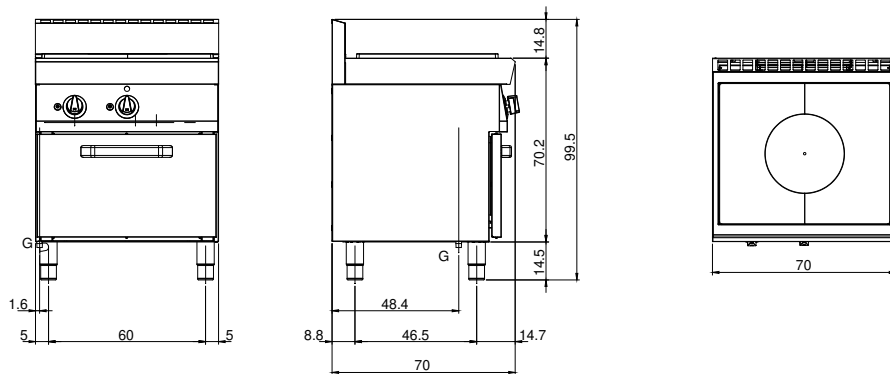
<b>Modularité:</b>	Four gaz
<b>Dimension (mm):</b>	700x700x850
<b>Dimensions du four (mm):</b>	555x540x270
<b>Total puissance gaz (Kcal/h):</b>	12038
<b>Total puissance gaz (kW):</b>	14
<b>Puissance de la plaque entière de gaz (kW):</b>	8,2
<b>Type de four:</b>	Four statique
<b>Puissance du four (kW):</b>	5
<b>Gamme température du four (°C):</b>	150-300
<b>Raccord gaz:</b>	1/2"
<b>Volume net (m3):</b>	0,417
<b>Dimensions emballage (mm):</b>	776x776x1180
<b>Poids brut (kg):</b>	103
<b>Volumen bruto (m3):</b>	0,711

### Caractéristiques

<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
<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>Kit Gas:</b>	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Cucina tuttapietra a gas con forno a gas. 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. 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. Tutta piastra nr. 1 bruciatore 8,2 kW. Potenza forno 5 kW. Potenza totale gas 13,2 kW.

## Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"