



Cliente	Quantità
Progetto	Posizione

FUN 700

Modello: F70/110TPPFGFB/P Cod: MP01052113009

Dati Tecnici

Modularità:	Forno a gas
Dimensioni (mm):	1100x700x850
Dimensione forno (mm):	555x540x270
Potenza gas totale (Kcal/h):	25280
Potenza gas totale (kW):	29,4
Potenza tuttapiastra gas (kW):	5,5
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):	134
Potenza fuoco 1 (kW):	5,5
Potenza fuoco 2 (kW):	3,7
Potenza fuoco 3 (kW):	5,5
Potenza fuoco 4 (kW):	3,7
Volume lordo (m3):	1,077

Caratteristiche

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
Manopole:	Realizzate in una robusta mescola di polimero termoresistente di colore nero dotate di labirinto antri trafilamento liquidi
Maniglie:	Finitura alluminio spazzolato
Kit Gas:	Kit conversione da gas naturale 30/50 m/bar (collaudo con gas naturale)

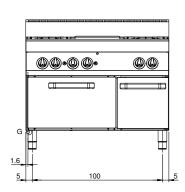
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.

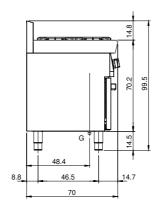


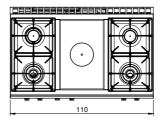
Tuttapiastra gas 4 fuochi bacinelle smaltate, forno a gas

Cucina tuttapiastra a gas, 4 fuochi su forno a gas 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). Tuttapiastra 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 di sicurezza a termocoppia. Piano di cottura 4 fuochi dotato di bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bruciatore pilota per l'accensione automatica. L'erogazione del gas avviene mediante valvola in sicurezza con termocoppia. La bacinella in acciaio smaltato è facilmente estraibile per la pulizia. La griglia del piano cottura è in ghisa smaltata antiacido. Nr. 2 bruciatore x 3,7 kW e nr. 2 bruciatore x 5,5 kW. 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 5,5 kW. Piano di cottura 4 fuochi nr. 2 bruciatore x 3,7 kW e nr. 2 x 5,5 kW. Potenza forno 5 kW. Potenza totale gas 23,9 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"

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.