



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

## FUN 700

Modèle: F70/40CPG/1V40/P

Cod: MP01212113000

### Données techniques

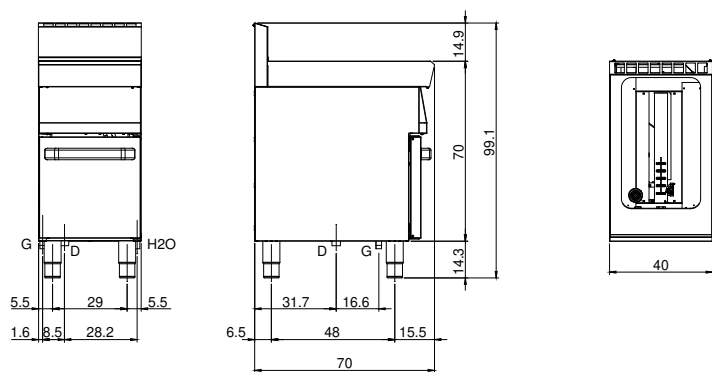
Modularité:	Sur placard ouvert
Dimension (mm):	400x700x850
Total puissance gaz (Kcal/h):	10147
Total puissance gaz (kW):	11,8
Nr. Cuve:	1
Litres cuve 1:	40
Dimensions de cuve 1 (mm):	306x508x296
Raccord gaz:	1/2"
Remplissage eau froide:	1/2"
Pression d'eau froide (bar):	Pression max 5 bar
Vidange eau:	1"
Volume net (m3):	0,238
Dimensions emballage (mm):	477x776x1147
Poids brut (kg):	50
Volume brut (m3):	0,425

### Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10 mm
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
Remplissage d'eau:	Avec robinet
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Cuocipasta gas, 1 vasca capacità 40 lt. Il piano ed il supporto cestelli in acciaio inox AISI 304; la vasca è realizzata in acciaio inox AISI 316. involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio. La vasca ha dimensioni GN 1/1 e capacità 40 lt. Dotata di dispositivo di sicurezza per eliminare gli amidi in sospensione e prevenire il traboccamento dell'acqua. Tutte le apparecchiature sono provviste di comandi per il carico e lo scarico dell'acqua posti sulla parte frontale. Bruciatore in acciaio inox con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica posizionato sotto la vasca. L'erogazione del gas avviene mediante valvola in sicurezza con termocoppia. Nr. 1 bruciatore x 11,8 kW. (Cestelli esclusi).

**Dessin technique**



G: Raccord gaz 1/2"

D: Vidange eau

H2O: Remplissage eau 3/4"