

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_

Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

**FUN 600****Modèle:** F60/30SPE/T**Cod:** MP01332121000**Données techniques**

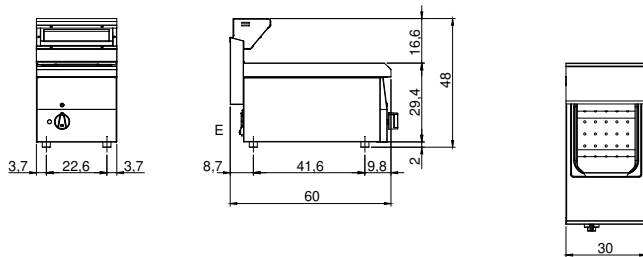
<b>Modularité:</b>	Top
<b>Dimension (mm):</b>	300x600x300
<b>Total puissance électrique (kW):</b>	1
<b>Nr. Cuve:</b>	1
<b>Litres cuve 1:</b>	12,5
<b>Dimensions de cuve 1 (mm):</b>	265x325x150
<b>Alimentation électrique (V):</b>	220-240
<b>Ampère (A):</b>	5
<b>Phases:</b>	1
<b>Section du câble (mmq):</b>	3G1
<b>Fréquence (Hz):</b>	50-60
<b>Volume net (m3):</b>	0,054
<b>Dimensions emballage (mm):</b>	376x695x638
<b>Poids brut (kg):</b>	15
<b>Volumen brut (m3):</b>	0,167

**Caractéristiques**

<b>Plan de travail:</b>	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 8/10 mm
<b>Boutons de commande:</b>	Les boutons sont constitués d'un composé polymère robuste et résistant à la chaleur
<b>Réchauffage:</b>	Résistances en céramique à infrarouge

Bac chauffant électrique. Le plan, le bac et le faux fond sont entièrement réalisés en acier inox AISI 304 ; habillage en acier inox AISI 430 épaisseur 8/10 ; fonds et parties internes en matériau anti-corrosion (tôle aluminée). Bac GN 1/2. Le plan, le bac amovible GN ½ h 15 cm. Le chauffage des aliments s'effectue moyennant résistances en céramique à rayons infrarouges. L'appareil est doté d'interrupteur général et de voyant lumineux de bon fonctionnement. Puissance totale 1 kW. Tension d'alimentation V AC 230+1 50÷60 Hz.

## Dessin technique



E: Alimentation électrique