



Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_

Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

**FUN 700**

Modelo: F70/40FTG/CL/A

Cód.: MP01372113005

**Datos técnicos**

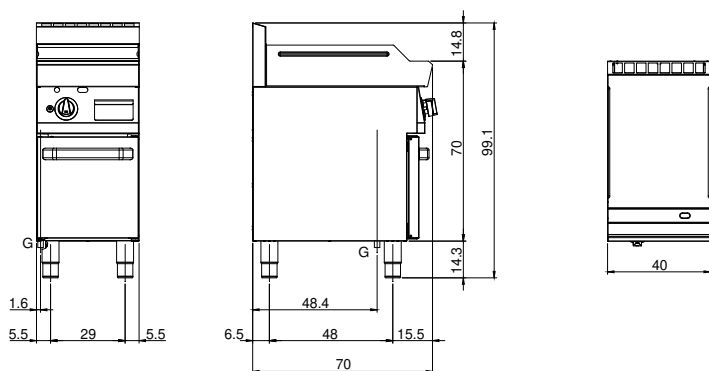
Modularidad:	Sobre base abierta
Dimensiones (mm):	400x700x850
Potencia de gas total (Kcal/h):	4902
Potencia de gas total (kW):	5,7
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	396x520
Conexión de gas:	1/2"
Volumen neto (m3):	0,238
Dimensiones embalaje (mm):	477x776x1147
Peso Bruto (kg):	58
Volumen bruto (m3):	0,425

**Características**

Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 10/10 mm de espesor
Material placa:	Cromada pulida
Acabados:	Lisa
Pomos:	Perillas hechas de una mezcla de polímero resistente al calor equipada con laberinto de líquido antifugas
Placa:	Placa cromada pulida
Kit Gas:	Equipo de conversión de gas natural 30/50 m/bar (ensayo con gas natural g20)

Fry-top a gas con piastra liscia cromata lucida versione top. Piano costruito in acciaio inox AISI 304 di spessore 8/10; involucro in acciaio inox AISI 304 di spessore 8/10; rinforzi esterni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata); fondi e parti interne in acciaio; copertura camino in acciaio smaltato. Piastra in acciaio cromato ad alta conducibilità termica per una distribuzione uniforme della temperatura. Dotato di 2 zone di cottura indipendenti. Provvisto di canaletta anteriore, cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui e di paraspruzzi sui 3 lati. Dotato di bruciatori in acciaio con bruciatori pilota ad accensione piezoelettrica. Erogazione gas mediante valvola termostatica in sicurezza con termocoppia. Nr. 2 bruciatori x 5,7 kW. Potenza totale 11,4 kW. Dimensioni piastra mm. 695x550. Possibilità di montaggio su struttura a ponte e di allestimento su armadio aperto o con portine.

### Diseño técnico



G: Conexión de gas de 1/2 "