

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_

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

**FUN 700**

Modèle: F70/40FTG/R/T

Cod: MP01372113006

Market: Hors UE

**Données techniques**

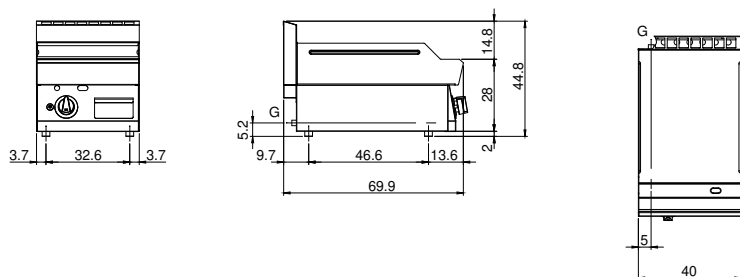
Modularité:	Top
Dimension (mm):	400x700x300
Total puissance gaz (Kcal/h):	4902
Total puissance gaz (kW):	5,7
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	396x520
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,084
Dimensions emballage (mm):	477x776x612
Poids brut (kg):	47
Volume brut (m3):	0,227

**Caractéristiques**

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10 mm
Matériau de la plaque:	Acier doux
Finition plaque:	Nervurée
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
Plaque:	En acier souple
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Fry-top a gas con piastra rigata versione top. Piano costruito in acciaio inox AISI 304 di spessore 8/10; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; rinforzi esterni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata); fondi e parti interne in acciaio; copertura camino in acciaio smaltato. Provvisto di canaletta anteriore, cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui e di paraspruzzi sui 3 lati. Dotato di bruciatore in acciaio con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. Erogazione gas mediante valvola in sicurezza con termocoppia. Nr. 1 bruciatore x 5,7 kW. Dimensioni piastra mm. 395x550. Possibilità di montaggio su struttura a ponte e di allestimento su armadio aperto o con portine.

### Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"