

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_

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

**FUN 700****Modèle:** F70/40FTG/CR/T**Cod:** MP01372113008**Données techniques**

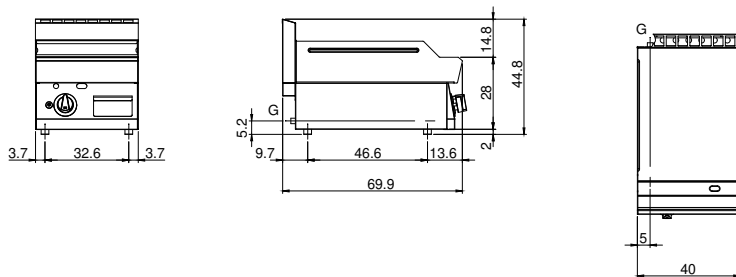
<b>Modularité:</b>	Top
<b>Dimension (mm):</b>	400x700x300
<b>Total puissance gaz (Kcal/h):</b>	4902
<b>Total puissance gaz (kW):</b>	5,7
<b>Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):</b>	396x520
<b>Raccord gaz:</b>	1/2"
<b>Volume net (m3):</b>	0,084
<b>Dimensions emballage (mm):</b>	477x776x612
<b>Poids brut (kg):</b>	51
<b>Volumen bruto (m3):</b>	0,227

**Caractéristiques**

<b>Plan de travail:</b>	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10 mm
<b>Matériau de la plaque:</b>	Chromée polie
<b>Finition plaque:</b>	Nervurée
<b>Boutons de commande:</b>	Les boutons sont constitués d'un composé polymère robuste et résistant à la chaleur, avec un système empêchant que les liquides ne s'égouttent
<b>Plaque:</b>	Plaque chromée polie
<b>Kit Gas:</b>	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 cromata lucida 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. Piastra in acciaio cromato ad alta conducibilità termica per una distribuzione uniforme della temperatura. 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 termostatica 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"