

Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_**FUN 600**

Modèle: F60/60FTE/CLR/T

Cod: MP01372121013

**Données techniques**

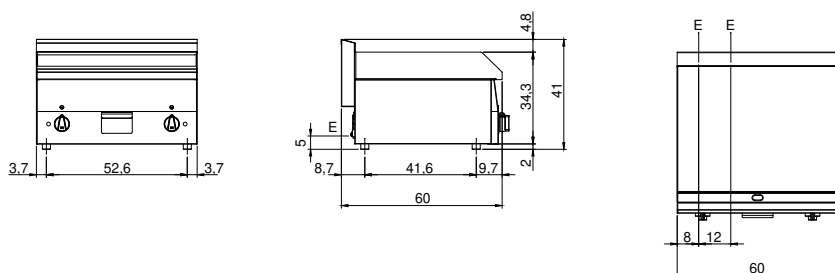
Modularité:	Top
Dimension (mm):	600x600x300
Total puissance électrique (kW):	6
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	596x470
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	9,5
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G1,5
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,108
Dimensions emballage (mm):	676x695x630
Poids brut (kg):	47
Volume brut (m3):	0,296

**Caractéristiques**

Plan de travail:	Realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 8/10 mm
Matériau de la plaque:	Chromée polie
Boutons de commande:	Les boutons sont constitués d'un composé polymère robuste et résistant à la chaleur
Grille d'évacuation:	Fabriquée en une seule pièce, elle facilite l'alignement des modules
Tiroir de collecte des liquides:	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
Plaque:	Plaque chromée polie
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur deux côtés

Fry-top elettrico con piastra cromata lucida 2/3 liscia 1/3 rigata. Piano con profonda imbutitura in acciaio inox AISI 304; involucro in acciaio inox AISI 430 spessore 8/10; fondi e parti interne in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piastra di cottura in acciaio cromato ad elevata conducibilità termica per una distribuzione uniforme della temperatura. Dotato di nr. 2 zone di cottura indipendenti. Provvisto di canaletta anteriore, cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui e di paraspruzzi su tre lati. Ogni zona di cottura è dotata di 3 resistenze (1 kW/cad.) corazzate regolate da termostato con campo di utilizzo da 50° a 300° C - Provvisto di termostato di sicurezza e lampade spia di segnalazione del corretto funzionamento - Dimensioni della piastra mm. 295x470 - Potenza totale 6 kW. Tensione di alimentazione V AC 400+3N 50÷60 Hz.

### Dessin technique



E: Alimentation électrique