

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_

Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_

**FUN 650****Modello:** F65/40FTE/R/T**Cod:** MP01372122002**Market:** Prodotto destinato al mercato extra

Europa

**Dati Tecnici**

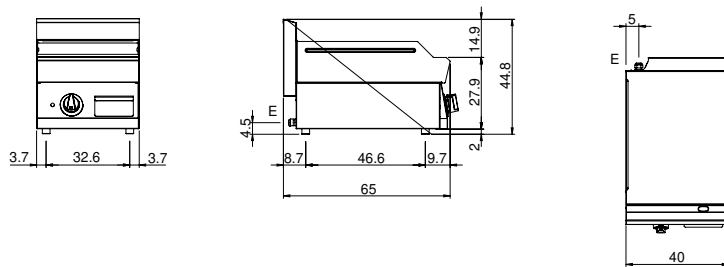
<b>Modularità:</b>	Top
<b>Dimensioni (mm):</b>	400x650x300
<b>Potenza elettrica totale (kW):</b>	4,5
<b>Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm):</b>	396x520
<b>Tensione (V):</b>	380-415
<b>Elettricità (A):</b>	7
<b>Fasi:</b>	3N
<b>Sezione cavo (mmq):</b>	5G1,5
<b>Frequenza (Hz):</b>	50-60
<b>Volume netto (m3):</b>	0,078
<b>Dimensioni imballo (mm):</b>	477x776x612
<b>Peso lordo (kg):</b>	42
<b>Volume lordo (m3):</b>	0,227

**Caratteristiche**

<b>Piano:</b>	Realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm
<b>Materiale piastra :</b>	Acciaio dolce
<b>Manopole:</b>	Realizzate in una robusta miscela di polimero termoresistente di colore nero dotate di labirinto antri trafilamento liquidi
<b>Cassetto raccogli liquidi:</b>	Estraibile e lavabile in lavastoviglie
<b>Piastra:</b>	In acciaio dolce
<b>Alzatine paraspruzzi:</b>	Poste su due lati

Fry-top elettrico con piastra rigata. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; involucro in acciaio inox AISI 430 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio AISI 430; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Piastra di cottura in acciaio ad elevata conducibilità termica per una distribuzione uniforme della temperatura. Provvisto di canaletta anteriore, cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui e di paraspruzzi su tre lati. La zona di cottura è dotata di 3 resistenze (1,5 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. 395x520 - Potenza totale 4,5 kW. Tensione di alimentazione V AC 400+3N 50÷60 Hz.

## Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica