



Cliente _____ Quantità _____
 Progetto _____ Posizione _____

FUN 700

Modello: F70/80AGE

Cod: MP01492123001

Market: Prodotto destinato al mercato extra Europa

Dati Tecnici

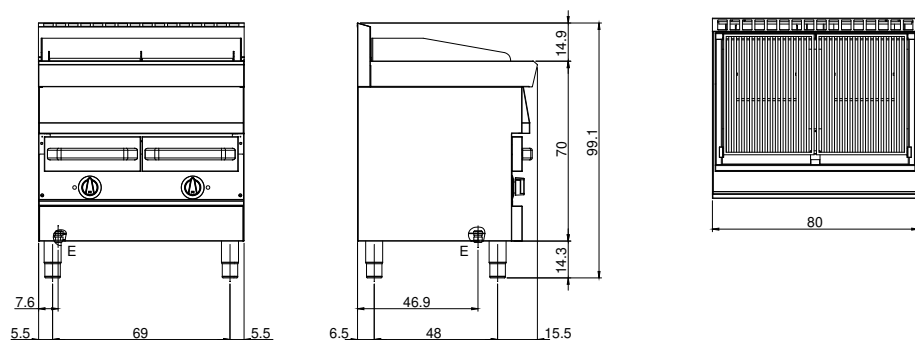
| | |
|---|-------------------|
| Modularità: | Su vano con porta |
| Dimensioni (mm): | 800x700x850 |
| Potenza elettrica totale (kW): | 12 |
| Dimensione zona di cottura 1 (LxP n°2 681.084.00 (178, mm): | |
| Dimensione zona di cottura 2 (LxP n°2 681.084.00 (178, mm): | |
| Tensione (V): | 380-415 |
| Elettricità (A): | 18,5 |
| Fasi: | 3N |
| Sezione cavo (mmq): | 5G2,5 |
| Frequenza (Hz): | 50-60 |
| Volume netto (m3): | 0,48 |
| Dimensioni imballo (mm): | 880x856x1274 |
| Peso lordo (kg): | 76 |
| Volume lordo (m3): | 0,960 |

Caratteristiche

| | |
|----------------------------|--|
| Griglie: | In ghisa |
| Piano: | Realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm |
| Manopole: | Realizzate in una robusta miscela di polimero termoresistente di colore nero dotate di labirinto antri trafileamento liquidi |
| Cassetto raccogli liquidi: | In acciaio AISI 304, asportabile |
| Alzatine paraspruzzi: | Poste su tre lati |

Griglia elettrica ad acqua su vano chiuso. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 12/10. Predisposizione per l'unione di testa. Griglia di cottura reversibile in ghisa. Inclinata con elementi in contatto 5 mm e golosa per il deflusso dei grassi di cottura, indicata per la cottura delle carni grasse. Orizzontale, con elementi circolari, indicata per la cottura del pesce e delle verdure. Alzatina paraschizzi posteriore e laterale. Canalina frontale per la raccolta dei grassi estraibile. Sotto gli elementi riscaldanti è posizionato un cassetto raccolta grassi e per il contenimento dell'acqua. Il riscaldamento avviene per mezzo di resistenze corazzate Incoloy ubicate sotto la griglia. La temperatura di cottura è controllata per mezzo di termostato. Lampada spia per indicare l'attivazione del riscaldamento. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 12 kW.

Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica