



Cliente _____ Cantidad _____
Proyecto _____ Posición _____

FUN 700

Modelo: F70/80AGEI

Cód.: MP01492123003

Datos técnicos

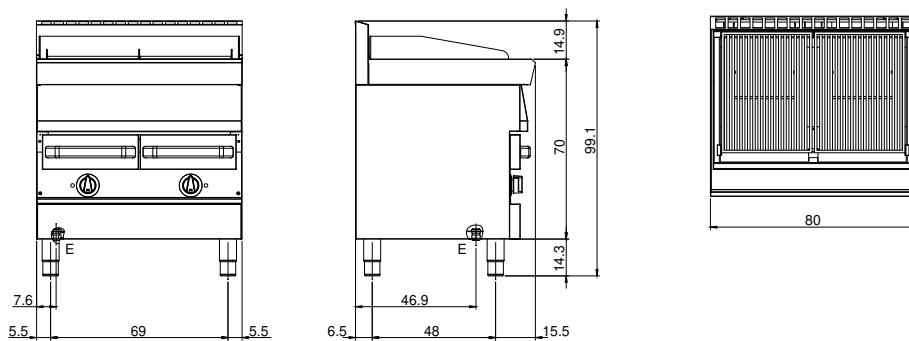
| | |
|---|-----------------------|
| Modularidad: | Sobra base con puerta |
| Dimensiones (mm): | 800x700x850 |
| Potencia eléctrica total (kW): | 12 |
| Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm): | n°2 681.084.00 (178, |
| Dimensiones zona de cocción 2 (LxP mm): | n°2 681.084.00 (178, |
| Carga (V): | 380-415 |
| Amperio (A): | 18,5 |
| Fases: | 3N |
| Sección del cable (mmq): | 5G2,5 |
| Frecuencia (Hz): | 50-60 |
| Volumen neto (m3): | 0,48 |
| Dimensiones embalaje (mm): | 880x856x1274 |
| Peso Bruto (kg): | 76 |
| Volumen bruto (m3): | 0,960 |

Características

| | |
|--|---|
| Parrillas: | En acero inoxidable |
| Top: | Fabricado en acero inoxidable AISI 304 10/10 mm de espesor |
| Pomos: | Perillas hechas de una mezcla de polímero resistente al calor equipada con laberinto de líquido antifugas |
| Cajón recoge líquidos: | En acero AISI 304, desmontable |
| Soporte de protección contra salpicaduras: | Colocado en tres lados |

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 acciaio inox. 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.

Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica