

Client	Quantité
Projet	Position

## **FUN 600**



## Données techniques

Modularité:	Тор
Dimension (mm):	300x600x300
Total puissance gaz (Kcal/h):	4472
Total puissance gaz (kW):	5,2
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	296x470
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,054
Dimensions emballage (mm):	376x695x596
Poids brut (kg):	35
Volume brut (m3):	0,156

## Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 8/10 mm
Matériau de la plaque:	Chromée satinée
Finition plaque:	Nervurée
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:	Extractibles et lavables en lavevaisselle
Plaque:	Plaque chromée satinée
Protection contre les éclaboussures:	Placées sur deux côtés
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previouly or subsequently sold.

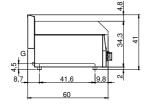


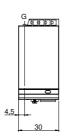
Fry top gas, piastra cromo satinato rigata, top

Fry-top à gaz avec plaque rainurée chromée satinée Plan avec profond emboutissage en acier inox AISI 304 ; habillage en acier inox AISI 430 épaisseur 8/10 ; fonds et parties internes en matériau anti-corrosion (tôle aluminée). Plaque de cuisson en acier chromé à haute conductibilité thermique pour une répartition uniforme de la température. Équipé de conduit avant, tiroir amovible de récupération des graisses et protections anti-éclaboussures sur trois côtés. Brûleur en acier avec brûleur veilleuse à allumage piézo-électrique. Alimentation du gaz moyennant soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple. 1 brûleur x 5,2 kW. - Puissance totale 5,2 kW - Dimensions de la plaque 295x470 mm.

## Déssin technique







G: Raccord gaz 1/2"

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.