



Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

FUN 650

Modèle: F65/70CFGB

Cod: MP01032112000

Données techniques

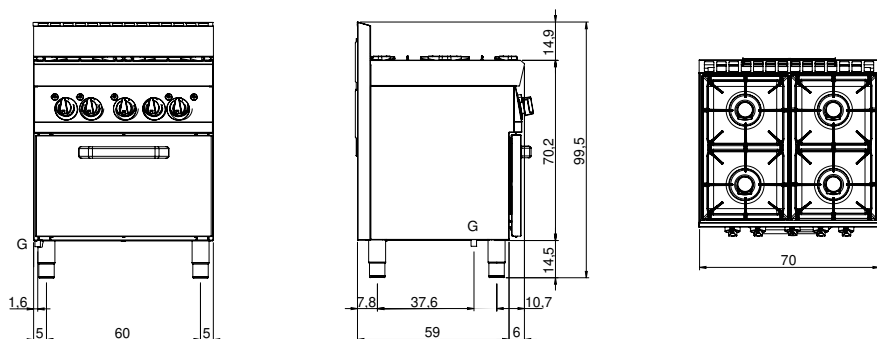
Modularité:	Four gaz
Dimension (mm):	700x650x850
Dimensions du four (mm):	555x540x270
Total puissance gaz (Kcal/h):	19089
Total puissance gaz (kW):	22,2
Type de four:	Four statique
Puissance du four (kW):	5
Gamme température du four (°C):	150-300
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,387
Dimensions emballage (mm):	776x776x1180
Poids brut (kg):	90
Puissance du brûleur 1 (kW):	5
Puissance du brûleur 2 (kW):	3,6
Puissance du brûleur 3 (kW):	5
Puissance du brûleur 4 (kW):	3,6
Volume brut (m3):	0,711

Caractéristiques

Brûleurs:	Allumage piézoélectrique, disponibles en fonte avec diffuseurs de flamme en laiton à couronne simple
Grilles:	En fonte avec supports longs
Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10 mm avec bacs émaillés amovibles
Boutons de commande:	Les boutons sont constitués d'un composé polymère robuste et résistant à la chaleur, avec un système empêchant que les liquides ne s'égouttent
Poignées:	Finition en aluminium brossé
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Cuisinière à gaz 4 feux avec four à gaz Plan en acier inox AISI 304 épaisseur 8/10 ; habillage en acier inox AISI 430 épaisseur 8/10 ; fonds et parties internes en acier AISI 430 ; renforts internes en matériau anti-corrosion (tôle aluminée). Plan de cuisson doté de 4 brûleurs (2x3,6 kW + 2x5 kW) - puissance totale 17,2 kW. Bacs en acier émaillé amovibles pour le nettoyage. Grilles du plan de cuisson en fonte émaillée anti-acide. Robinets de gaz avec soupapes de sécurité à thermocouple. Allumage piézo-électrique des brûleurs. Four avec dimensions internes de 53x54x28h cm. Dimensions de la grille du four de 53x53 cm. Isolation thermique de la porte du four à double paroi. Isolation thermique de la chambre du four. Le chauffage s'effectue moyennant brûleur à flamme stabilisée avec allumage piézo-électrique ; l'alimentation du gaz s'effectue moyennant soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple. Réglage de la température de 150° à 300° C. Allumage piézo-électrique du brûleur du four. Puissance du four 5 kW. Puissance totale 22,2 kW.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"