



Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

FUN 650

Modèle: F65/110CFGB

Cod: MP01032112001

Données techniques

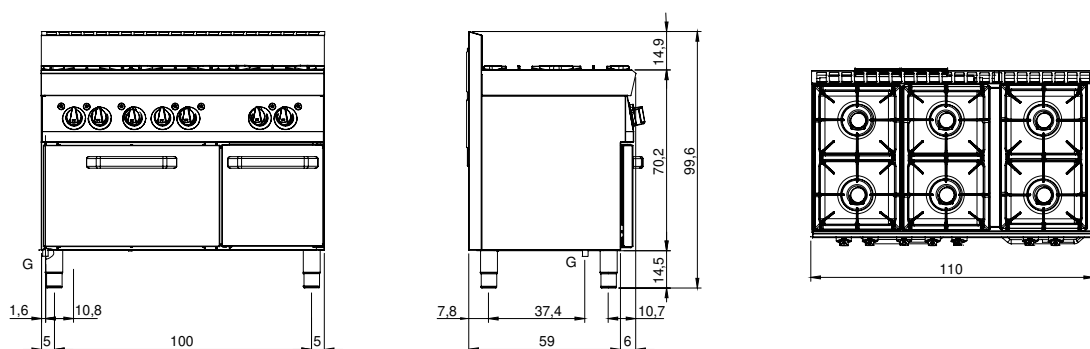
Modularité:	Four gaz
Dimension (mm):	1100x650x850
Dimensions du four (mm):	555x540x270
Total puissance gaz (Kcal/h):	26484
Total puissance gaz (kW):	30,8
Type de four:	Four statique
Puissance du four (kW):	5
Gamme température du four (°C):	150-300
Raccord gaz:	1/2"
Volume net (m3):	0,608
Dimensions emballage (mm):	1176x776x1180
Poids brut (kg):	124
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
Puissance du brûleur 5 (kW):	5
Puissance du brûleur 6 (kW):	3,6
Volume brut (m3):	1,077

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, 6 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 6 brûleurs (3x3,6 kW + 3x5 kW) - puissance totale 25,8 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 30,8 kW.

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"