



Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

FUN 600

Modèle: F60/60CFGE

Cod: MP01032131000

Données techniques

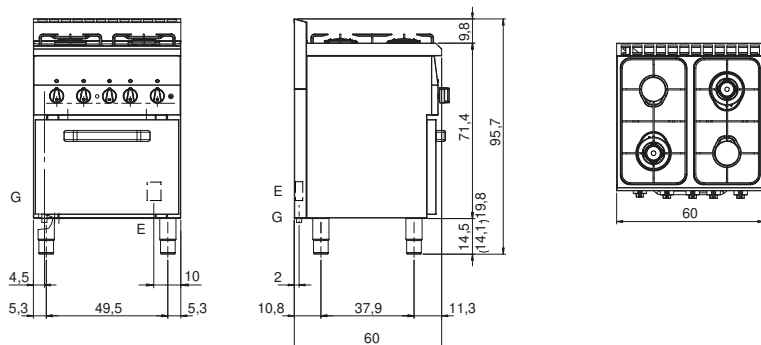
Modularité:	Top
Dimension (mm):	600x600x850
Dimensions du four (mm):	390x340x325
Total puissance électrique (kW):	3
Total puissance gaz (Kcal/h):	11866
Total puissance gaz (kW):	13,8
Type de four:	Four électrique à convection
Puissance du four (kW):	3
Gamme température du four (°C):	50-300
Raccord gaz:	1/2"
Alimentation électrique (V):	220-240
Ampère (A):	14
Phases:	1
Section du câble (mmq):	3G2,5
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,306
Dimensions emballage (mm):	676x695x1170
Poids brut (kg):	86
Puissance du brûleur 1 (kW):	3,6
Puissance du brûleur 2 (kW):	3,3
Puissance du brûleur 3 (kW):	3,3
Puissance du brûleur 4 (kW):	3,6
Volume brut (m3):	0,550

Caractéristiques

Brûleurs:	Allumage piézoélectrique disponible en version double ou simple couronne
Grilles:	Émaillées amovibles pour le nettoyage
Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 8/10 mm
Boutons de commande:	Les boutons sont constitués d'un composé polymère robuste et résistant à la chaleur
Poignées:	Finition en aluminium brossé
Grille d'évacuation:	Fabriquée en une seule pièce, elle facilite l'alignement des modules
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 électrique à convection. 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). Doté de brûleurs rapides haute puissance. Robinets de gaz avec soupapes de sécurité à thermocouple. Allumage piézo-électrique des brûleurs. 4 brûleurs (2x3,3 kW + 2x3,6 kW) - puissance totale du plan de cuisson 13,8 kW. Grilles du plan de cuisson en acier émaillé anti-acide. Four en acier émaillé avec porte isolée à double paroi doté de charnières à ressorts équilibrants. La chambre, isolée thermiquement, est dotée de supports latéraux pour grilles avec possibilité d'insérer des plats à four sur 4 positions. Fonctionnement à convection forcée moyennant moteur avec ventilateur en acier inox ; le chauffage s'effectue moyennant une résistance à thermostat avec plage de réglage de la température de 100 à 300°C + 1 résistance gril. Le four dispose d'un interrupteur général, de thermostat, de voyants lumineux de bon fonctionnement et d'éclairage de la chambre Accessoires fournis : 1 grille 445x350 mm - 1 lèchefrite 445x350x30h mm. Puissance du four 2,255 kW/él. Puissance totale du gaz 13,8 kW - Puissance totale électrique 3 kW. Tension d'alimentation V AC 230+1 50÷60 Hz.

Déssin technique



G: Raccord gaz 1/2"

E: Alimentation électrique