



Client \_\_\_\_\_ Quantity \_\_\_\_\_  
Project \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## FUN 700

Model: F70/70TPPFGFB

Cod: MP01052113005

### Technical data

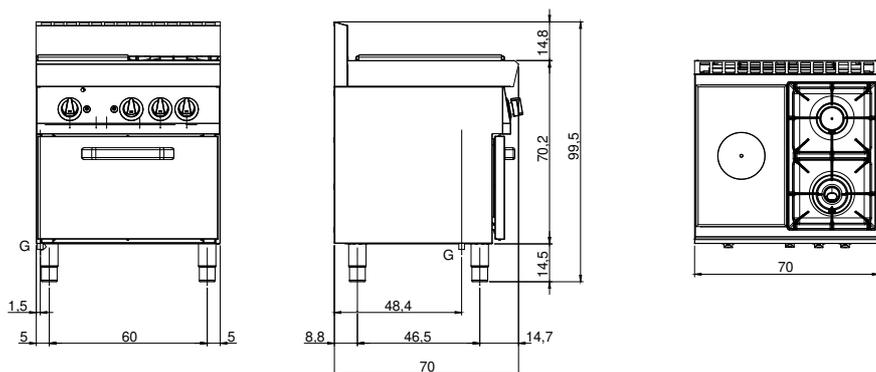
Modularity:	Gas oven
Dimension (mm):	700x700x850
Oven dimension (mm):	555x540x270
Total gas power (Kcal/h):	17369
Total gas power (kW):	20,2
Whole-plate power gas (kW):	5,5
Oven type:	Static oven
Oven power (kW):	5
Oven temperature range (°C):	150-300
Gas connection:	1/2"
Net volume (m3):	0,417
Packing dimensions (mm):	776x776x1180
Gross weight (kg):	103
Burner power 1 (kW):	5,5
Burner power 2 (kW):	3,7
Gross volume (m3):	0,711

### Features

Grill:	Cast-iron with brass single- and double-crown burner with pilot
Working top:	Made of AISI 304 stainless steel with a thickness of 10/10 mm
Knobs:	Knobs are made from a sturdy heat-resistant polymer blend and are equipped with liquid anti-leakage washer
Handles:	Brushed aluminum finish
Kit Gas:	Natural gas conversion kit 30/50 m/bar (tested with natural gas G20)

Cucina tuttapietra a gas, 2 fuochi su forno a gas. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10; fondi e parti interne in acciaio; rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata). Tuttapietra in acciaio caratterizzata da zone termiche differenziate ad alto rendimento e dotata di anello centrale estraibile. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore centrale in ghisa di elevata potenzialità con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. L'erogazione del gas avviene mediante valvola di sicurezza a termocoppia. Piano di cottura 2 fuochi dotato di bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bruciatore pilota per l'accensione automatica. L'erogazione del gas avviene mediante valvola in sicurezza con termocoppia. La bacinella in acciaio smaltato è facilmente estraibile per la pulizia. La griglia del piano cottura è in ghisa smaltata antiacido. Nr. 1 bruciatore x 3,7 kW e nr. 1 bruciatore x 5,5 kW. Forno a gas statico in acciaio smaltato con porta isolata a doppia parete e dotata di cerniere con molle equilibranti. La camera isolata termicamente è dotata di reggigriglie laterali a 3 posizioni, estraibili per la pulizia. Il riscaldamento avviene tramite bruciatore a fiamma stabilizzata con accensione piezoelettrica; l'erogazione del gas avviene mediante valvola termostatica in sicurezza con termocoppia. Regolazione della temperatura da 150° a 300° C. Dimensioni interne: mm. 530x540x280h. Nr. 1 Griglia mm. 530x530 in dotazione. Tutta piastra nr. 1 bruciatore 5,5 kW. Piano di cottura 2 fuochi nr. 1 bruciatore x 3,7 kW e nr. 1 x 5,5 kW. Potenza forno 5 kW. Potenza totale gas 19,7 kW.

### Technical draw



G: Gas connection 1/2"