



Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

FUN 700

Modèle: F70/40CPG/1V40/P

Cod: MP01212113000

Données techniques

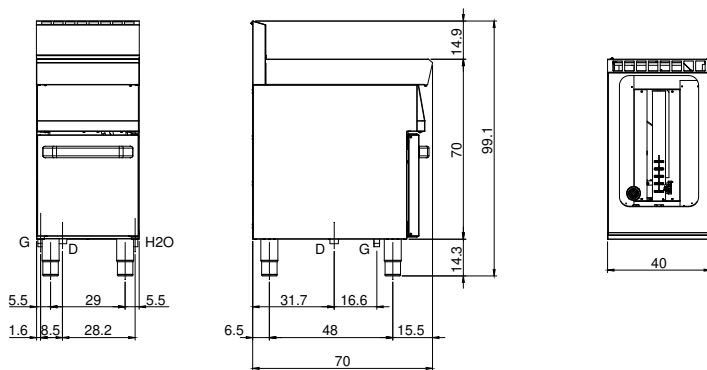
Modularité:	Sur placard ouvert
Dimension (mm):	400x700x850
Total puissance gaz (Kcal/h):	10147
Total puissance gaz (kW):	11,8
Nr. Cuve:	1
Litres cuve 1:	40
Dimensions de cuve 1 (mm):	306x508x296
Raccord gaz:	1/2"
Remplissage eau froide:	1/2"
Pression d'eau froide (bar):	Pression max 5 bar
Vidange eau:	1"
Volume net (m3):	0,238
Dimensions emballage (mm):	477x776x1147
Poids brut (kg):	50
Volume brut (m3):	0,425

Caractéristiques

Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10 mm
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
Remplissage d'eau:	Avec robinet
Kit Gas:	Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20)

Cuiseur à pâtes à gaz, 1 cuve capacité 40 l Le plan et le support des paniers sont réalisés en acier inox AISI 304 ; la cuve est réalisée en acier inox AISI 316. habillage en acier inox AISI 304 épaisseur 8/10 ; fonds et parties internes en acier AISI 430. La cuve avec pour dimensions GN 1/1 et capacité 40 l est dotée de dispositif de sécurité pour éliminer les amidons en suspensions et prévenir le débordement de l'eau. Tous les appareils sont pourvus de commandes pour le remplissage et la vidange de l'eau présentes sur la partie frontale. Brûleur en acier inox avec brûleur veilleuse à allumage piézo-électrique situé sous la cuve. Alimentation du gaz moyennant soupape de sécurité avec thermocouple. 1 brûleur x 11,8 kW. (Paniers exclus).

Dessin technique



G: Raccord gaz 1/2"

D: Vidange eau

H2O: Remplissage eau 3/4"