modular

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

FUN 700

Modèle: F70/70FTE/LR/T **Cod:** MP01372123012

Market: Hors UE

Données techniques

Modularité:	Top
Dimension (mm):	700x700x300
Total puissance électrique (kW):	9
Dimensions de zone de cuisson 1 (LxP mm):	696x520
Alimentation électrique (V):	380-415
Ampère (A):	14
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G2,5
Fréquence (Hz):	50-60
Volume net (m3):	0,147
Dimensions emballage (mm):	776x776x636
Poids brut (kg):	76
Volume brut (m3):	0,383

Caractéristiques

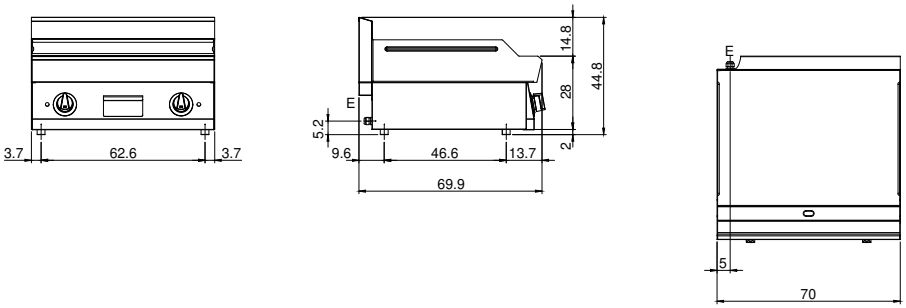
Plan de travail:	Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10 mm
Matériau de la plaque:	Acier doux
Boutons de commande:	Les boutons sont constitués d'un composé polymère robuste et résistant à la chaleur, avec un système empêchant que les liquides ne s'égouttent
Plaque:	En acier souple

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

Fry-top électrique, plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée acier souple, top

Fry-top électrique avec plaque 2/3 lisse 1/3 rainurée version top. Plan réalisé en acier inox AISI 304 épaisseur 8/10 ; habillage en acier inox AISI 304 épaisseur 8/10 ; renforts externes en matériau anti-corrosion (tôle aluminée) ; fonds et parties internes en acier AISI 430 ; revêtement du conduit en acier émaillé. Doté de 2 zones de cuisson indépendantes. Équipé de conduit avant, tiroir amovible de récupération des graisses et protections anti-éclaboussures sur 3 côtés. Zone de cuisson dotée de 3 résistances blindées et réglées par thermostat avec plage d'utilisation de 50° à 300° C. Thermostat de sécurité et voyant lumineux de bon fonctionnement. 6 résistances x 1,5 kW. Puissance totale 9 kW. Dimensions de la plaque de cuisson 695x550 mm. Alimentation électrique VAC 400+3N 50÷60 Hz. Possibilité de montage sur pont et d'installation sur armoire ouverte ou avec portes.

Déssin technique



E: Alimentation électrique

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.