



Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

FUN 700

Modelo: F70/80AGE Cód.: MP01492123001
 Market: Países fuera de la Unión Europea

Datos técnicos

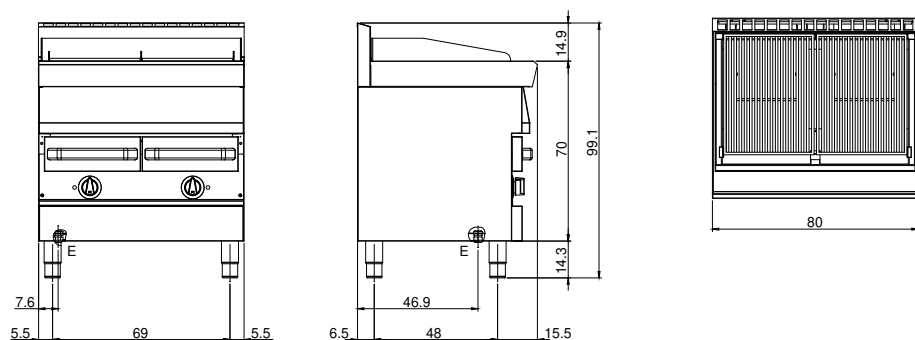
Modularidad:	Sobra base con puerta
Dimensiones (mm):	800x700x850
Potencia eléctrica total (kW):	12
Dimensiones zona de cocción 1 (LxP mm):	n°2 681.084.00 (178,
Dimensiones zona de cocción 2 (LxP mm):	n°2 681.084.00 (178,
Carga (V):	380-415
Amperio (A):	18,5
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G2,5
Frecuencia (Hz):	50-60
Volumen neto (m3):	0,48
Dimensiones embalaje (mm):	880x856x1274
Peso Bruto (kg):	76
Volume brut (m3):	0,960

Características

Parrillas:	En hierro fundido
Top:	Fabricado en acero inoxidable AISI 304 10/10 mm de espesor
Pomos:	Perillas hechas de una mezcla de polímero resistente al calor equipada con laberinto de líquido antifugas
Cajón recoge líquidos:	En acero AISI 304, desmontable
Soporte de protección contra salpicaduras:	Colocado en tres lados

Griglia elettrica ad acqua su vano chiuso. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 12/10. Predisposizione per l'unione di testa. Griglia di cottura reversibile in ghisa. Inclinata con elementi in contatto 5 mm e golosa per il deflusso dei grassi di cottura, indicata per la cottura delle carni grasse. Orizzontale, con elementi circolari, indicata per la cottura del pesce e delle verdure. Alzatina paraschizzi posteriore e laterale. Canalina frontale per la raccolta dei grassi estraibile. Sotto gli elementi riscaldanti è posizionato un cassetto raccolta grassi e per il contenimento dell'acqua. Il riscaldamento avviene per mezzo di resistenze corazzate Incoloy ubicate sotto la griglia. La temperatura di cottura è controllata per mezzo di termostato. Lampada spia per indicare l'attivazione del riscaldamento. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 12 kW.

Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica