

CODICE
BN1008325

MODELLO
FOE32C230

SERIE
SERIE 600

CARATTERISTICHE GENERALI

Una linea di apparecchiature per la cottura di dimensioni ridotte, concepita per chi, pur in piccoli spazi, non vuole rinunciare alle grandi prestazioni.

Realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, finemente rifinita con satinatura Scotch Brite, si presenta con spigoli arrotondati ed involucri di grossa capienza; ha profondità 600/650 mm e larghezza modulare di 400/600/700/800/1000 mm; la serie è completata da supporti base a giorno, armadiati oppure basi refrigerate.

Le apparecchiature sono facilmente componibili l'una all'altra fino a costituire un tutt'uno, compatto, privo di interstizi grazie ad un profilo coprifughe che garantisce la protezione contro i trafileamenti e quindi la massima igienicità.

Camini alti, manopole ergonomiche montate su un cruscotto inclinato per facilitarne la visibilità, conferiscono alla gamma facilità d'uso fin dal primo approccio.

Tutti i modelli sono approvati CE.



SPECIFICHE TECNICHE

FORNELLONI 2 PIASTRE - DA APPOGGIO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN1008325

MODELLO
FOE32C230

SERIE
SERIE 600

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BN1008325
DEFINIZIONE	FO/E 32C 230V FORNELLO EL. DA TAV.
LINEA COMMERCIALE	FORNELLONI
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	390 mm
DIM. PRODONDITÀ	630 mm
DIM. ALTEZZA	190 mm
PESO NETTO	9.775 Kg
VOLUME (netto)	0.047
LUNGHEZZA IMBALLO	390 mm
LARGHEZZA IMBALLO	630 mm
ALTEZZA IMBALLO	190 mm
VOLUME IMBALLO	0,047 m3
PESO LORDO IMBALLO	11.5 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
FREQUENZA	50-60 Hz
POTENZA ELETTRICA	4.6 kW
GRADO IP	IPX4
MODELLO CERTIFICATO	FOE 32C

FORNELLONI 2 PIASTRE - DA APPOGGIO

CODICE	MODELLO	SERIE
BN1008325	FOE32C230	SERIE 600

Project
Rev.:
Zone:
Location:

