

series function 600
type cucine elettriche / electric ranges
model FU 60/... PCE... FU 60/...CFE...

FU 60/60 CFE
FU 60/60 CFE/P 2/3
FU 60/90 CFE
FU 60/90 CFE/P
FU 60/30 PCE
FU 60/30 PCE/P
FU 60/30 PCE21/P
FU 60/60 PCE
FU 60/60 PCE/P
FU 60/60 PCE21/P
FU 60/90 PCE
FU 60/90 PCE/P

Descrizione generale

Cucina elettrica in acciaio inox inossidabile AISI 304, spessore 10/10, dotato di piastre elettriche in ghisa (Ø 180 mm x 1,5 kw oppure Ø 180 mm x 2 kw) con bordo in acciaio inox a tenuta sul piano tondo. Ogni piastra presenta un commutatore con 6 possibilità di regolazione della temperatura. Lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione elettrica e funzionamento piastre. Modelli con forno elettrico con porta in vetro o in acciaio, con dimensioni interne cm 44x35x32h. Il forno è provvisto d'interruttore generale, termostato e lampade di segnalazione del corretto funzionamento. Regolazione temperatura da 150 a 300°C. Potenza 2,3 kW e 3 kW.

+ Plus costruttivi

- Commutatore con 6 possibilità di regolazione della temperatura
- Cucina concepita con gli stessi criteri costruttivi di quelli della serie maggiori.

+ Plus prestazionali

- Modelli disponibili con forno elettrico ventilato
- Possibilità di inserimento nel forno di n. 3 teglie GN 1/1

General description

Electric range in stainless steel AISI 304, 10/10 thickness with round electric plates made in cast iron (Ø 180 mm x 1,5 kw or Ø 180 mm x 2 kw), with stainless steel sealing between plates and surface. Each heating element provides a 6-positions selector switch for temperature regulation. Warning lights indicate when the appliance is on and heating elements are operating. Models with electric convection oven can be supplied with glass door or stainless steel door and internal oven dimensions are 44x35x32 cm. On/off switch, thermo-stat and pilot lights indicating power on. Temperature adjustment from 150°C to 300°C. Power 2,3 kW and 3 kW.

+ Construction plus

- 6-position selector switch for the temperature regulation
- Electric range designed with the same design criteria as those of the upper series

+ Performance plus

- Models available with electric convection oven
- The oven can be loaded up to 3 trays, each full size gastronorm 1/1

series function 600
type cucine elettriche / electric ranges
model FU 60/... PCE... FU 60/...CFE...

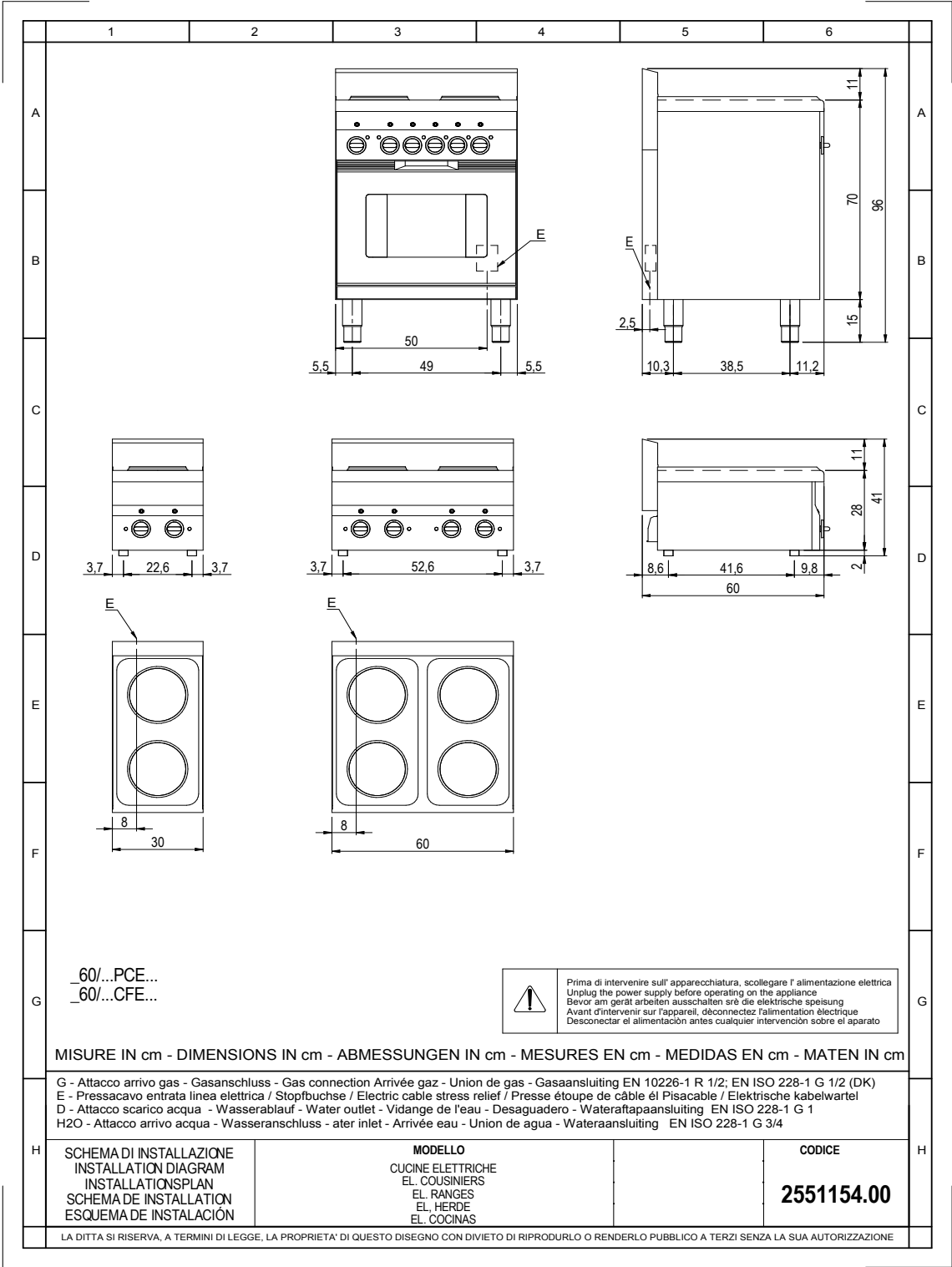
dati tecnici
technical data

	dimensioni <i>dimensions</i>	nr. piastre <i>no. plates</i>	potenza piastra <i>burners power</i>	potenza forno <i>oven power</i>	pot. elettrica tot <i>tot. electric power</i>	sezione cavo/assorbimento <i>cable section/absorption</i>
	cm LxWxH	-	kW	kW	kW	mm/A
FU 60/60 CFE	60x60x85	4	4x1,5 kW	2,3 kW	8,3 kW 380-415V 3N 50-60HZ	13 A
FU 60/60 CFE/P 2/3	60x60x85	4	4x2 kW	3 kW	11 kW 380-415V 3N 50-60HZ	17,5 A
FU 60/90 CFE	90x60x85	5	5x1,5 kW	3 kW	10,5 kW 380-415V 3N 50-60HZ	19,5 A
FU 60/90 CFE/P	90x60x85	5	5x2 kW	3 kW	13 kW 380-415V 3N 50-60HZ	22 A
FU 60/30 PCE	30x60x28	2	2x1,5 kW	-	3 kW 380-415V 3N 50-60HZ	6,5 A
FU 60/30 PCE/P	30x60x28	2	2x2 kW	-	4 kW 380-415V 3N 50-60HZ	9 A
FU 60/30 PCE21/P	30x60x28	2	2x2 kW	-	4 kW 220-240V 1N 50-60HZ	17,5 A
FU 60/60 PCE	60x60x28	4	4x1,5 kW	-	6 kW 380-415V 3N 50-60HZ	13 A
FU 60/60 PCE/P	60x60x28	4	4x2 kW	-	8 kW 380-415V 3N 50-60HZ	17,5 A
FU 60/60 PCE21/P	60x60x28	4	4x2 kW	-	8 kW 220-240V 1N 50-60HZ	35 A
FU 60/90 PCE	60x90x28	5	5x1,5 kW	-	7,5 kW 380-415V 3N 50-60HZ	13 A
FU 60/90 PCE/P	60x90x28	5	5x2 kW	-	10 kW 380-415V 3N 50-60HZ	17,5 A

Per tutti i modelli potenza disponibile anche a 220-240V 3 50-60Hz
For all models power also available at 220-240V 3 50-60Hz power

series function 600
type cucine elettriche / electric ranges
model FU 60/... PCE... FU 60/...CFE...

schema d'installazione
installation diagram



series
function 600

type
cucine elettriche / electric ranges

model
FU 60/... PCE... FU 60/...CFE...