

## 2 FLAMMEN-GASHERD

Gasherd aus CNS nach DIN 1.4301, Stärke des Oberteils 2 mm. Topfroste und Brenner aus emailliertem Gusseisen. Abnehmbare Brenner mit doppel-Krone Brennerdeckel, vollgesichertes Gasventil. Zündflamme und Thermoelement. Gepresste und flüssigkeitsdichte Mulde unter Brenner.



|                 |                 |                    |      |
|-----------------|-----------------|--------------------|------|
| Gerätausführung | Tischausführung | Stärke des Blattes | 2 mm |
| Versorgung      | Gas             |                    |      |

### Funktionelle Merkmale

- Gas-Koch-Oberteil mit n. 2 Kochstellen.
- n. 2 Brenner am Oberteil mit Doppelkranz-Brennerdeckel Durchmesser 110 mm, mit 6,5 kW und stufenloser Regelung von 6,5 bis 1,9 kW.
- Verbindung der Brenner aus Keramikmaterial für ein einfaches Herausziehen
- Leicht herausnehmbare Brenner und Roste aus Gusseisen, die gereinigt werden können.
- Venturi-Rorh des Brenners mit innovativer Geometrie die eine optimale Verbrennung gewährleistet und den Injektor vor Verstopfung schützt.
- Die Brenner mit Doppelkranz-Brennerdeckel zusammen mit der besonderen Neigung der Flamme garantiert eine bessere Gleichmässigkeit und thermische Verteilung auch auf dem Boden der großen Töpfe.
- Vorbereites Gerät für Aufstellung auf Unterschrank, auf Arbeitsfläche; durch geeignete Zubehöre in Brückeninstallation, auf Träger.

### Bau-Merkmale

- Arbeitsfläche aus C.N.S. nach DIN 1.4301 Stärke 20/10 mit Scotch Brite-Finish.
- Schaltblende aus C.N.S. nach DIN 1.4301, 12/10 mm stark, mit Scotch Brite -Finish. Seitenwände aus C.N.S. nach DIN 1.4301, Rückseite aus Edelstahl.
- Seitenbündige Verbindung der Oberteile sehr sorgfältig um höchste Qualität und Hygiene zu garantieren.
- Tiefgezogene Mulde (eine für zwei Kochstellen) formgepresst, 71 mm tief, mit abgerundeten Kanten für eine bedienerfreundliche Reinigung.
- Zündflamme der Brenner am Oberteil mit Schutz gegen unbeabsichtigtes Löschen durch überlaufende Flüssigkeiten.
- Brenner am Oberteil, Brennerdeckel und Topfroste aus emailliertem Gusseisen.
- Ergonomische Knöpfe aus Metall mit Gummischutz gegen Wasser-Eindringen.
- Abgerundeter hinterer Aufkantung am Arbeitsplatte h = 4 cm.
- Rutschfeste GummifüÙe h = 2 cm.
- Zugriff auf alle funktionswichtigen Komponenten über frontseitigen Raum oder Schaltblende.

### Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Sicherheitkontrolle für Gasbetrieb gewährleistet dank Thermostatventil, Zündflamme und Thermoelement.
- CE-Zustimmungen in Bezug auf alle laufenden Richtlinien und Verordnungen.
- Bestätigung zur europäischen Norm EN 1672-2 Higienedesign

### Optionen und Zubehöre

- Glatte oder gerillte Glühplatte aus säurefestem halbgläzendem Gusseisen.
- Reduzierflammenschutzscheibe für Kochtöpfe mit Durchmesser weniger als 10 cm.
- Rost aus Rund- C.N.S. nach DIN 1.4301, Ø 12 mm, für zwei offenen Flammen.
- Tiefgezogene Mulde für eine bedienerfreundliche Reinigung.

### Technische Daten

|              |       |               |             |
|--------------|-------|---------------|-------------|
| Nettogewicht | 34 kg | Bruttogewicht | 36 kg       |
| Gasleistung  | 13 kW | Abmessungen   | 40x72x25 cm |



OS0FA0

Verpackung

46x82x65 cm



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90  
web: [www.angelopo.com](http://www.angelopo.com) - email: [angelopo@angelopo.it](mailto:angelopo@angelopo.it)

05/07/2023

Icon 7000 prof. 700  
2 FLAMMEN-GASHERD