

GAS-BRATPLATTE HARTVERCHROMTE GLATTE PLATTE AUF SCHRANK

Bratplatte mit Ummantelung aus CNS nach DIN 1.4301. Stärke des Oberteils 2 mm. Platte aus Stahl nach DIN Fe510D hartverchromt. Geliefert mit Platte-Pfropfen. Beheizung durch Brennerbatterie, Steuerung mit modulierendem Thermostatventil, Sicherheitsthermostat. Betriebstemperatur (Min-max): 100-280°C. Offener Unterschrank.



Gerätausführung	mit integriertem Unterbau	Platte	Cr - glatt
Stärke des Blattes	2 mm	Versorgung	Gas

Funktionelle Merkmale

- Glatte Koch-Platte aus Stahl Fe510D mit Hartchrombehandlung, Stärke 12 mm.
- Platte mit hochglanzpolierter Bearbeitung, versenkt im Oberteil; Umfangschweißen, flüssigkeitsdicht.
- Betriebstemperatur: 100 - 280°C.
- Abmessungen der Kochplatte (B x T): 330 x 530 mm. Fronterhaltungszone von 50 mm.
- n. 1 Koch-Zone Nennleistung 7 kW.
- Brenner mit Multi-elementverbrennungssysteme MCE, mit drei Brennstäben und vollständig in unserem Werk entworfen, sorgt für eine bessere Wärmeverteilung auf die Kochfläche.
- Offener Unterschrank.
- Vorbereites Gerät auf Füßen; durch geeignete Zubehöre 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 steif und sorgfältig um höchste Qualität und Hygiene zu garantieren.
- Getrennte Verbrennungsräume für jeden Brenner sowohl die Ausbeute und den Gasverbrauch zu optimieren.
- Loch für Fettabfluss Durchmesser 32 mm mit abnehmbarem Verschluss aus lebensmittelechtem, wärmebeständigem Kunststoff.
- Abnehmbares Schale im unteren Fach, 6 l Fassungsvermögen zum Sammeln von Kochfett und Waschflüssigkeiten.
- Piezoelektrische Zündung und Frontansicht der Flamme.
- Ergonomische Knöpfe aus Metall mit Gummischutz gegen Wasser-Eindringen.
- Abgerundeter hinterer Aufkantung am Arbeitsplatte h = 4 cm, mit eingebautem Kamin für Wärmeabzug, abnehmbare Schablone aus emailliertem Gusseisen.
- Höhenverstellbare Füße zur Bodenaufstellung aus C.N.S. nach DIN 1.4301, mit Bodenreiniger aus Isolierkunststoff mit Kratzschutz. Die Füße werden in einer festen Höhe von 15 cm geliefert. Fußverlängerung 5 cm (minimale Höhe / maximale Höhe: 87,5 / 92,5 cm).
- Zugriff auf alle funktionswichtigen Komponenten über frontseitigen Raum oder Schaltblende.

Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Sicherheitkontrolle für Gasbetrieb gewährleistet dank Thermostatventil, Zündflamme und Thermoelement.
- Sicherheitsthermostat mit maximaler Temperatur.
- CE-Zustimmungen in Bezug auf alle laufenden Richtlinien und Verordnungen.
- Bestätigung zur europäischen Norm EN 1672-2 Hygienesdesign
- Das Produkt entspricht der EG-Verordnung 1935/2004 und Ministerialdekret 21/03/1973 (Materialien und Objekte die in Kontakt mit Nahrung bekommen).

Optionen und Zubehöre

- Spritzschutz, Schaber für Reinigung der Platte und Klingen; Rohr für Wasser-Ausladen während der Reinigung der Platte.
- Unterschrank mit recht-Tür und Rädern nachrüstbar.

Technische Daten

Nettogewicht	42 kg	Bruttogewicht	57 kg
--------------	-------	---------------	-------



0S1FT4G



Gasleistung	7 kW	Abmessungen	40x72x90 cm
Verpackung	46x82x130 cm		

GAS-BRATPLATTE HARTVERCHROMTE GLATTE PLATTE AUF SCHRANK

Icon 7000 prof. 700



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

05/07/2023