

1S0FT4G



GAS-BRATPLATTE, HARTVERCHROMT GLATT



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 zwei unabhängigen Brennerbatterien, Steuerung mit modulierendem Thermostatventil, Sicherheitsthermostat. Betriebstemperatur (Min-max): 100-280°C.



Gerätausführung	Tischausführung	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): 730 x 530 mm. Fronterhaltungszone von 50 mm.
- n. 2 unabhängige Koch-Zonen Nennleistung je 7 kW.
- Zwei Brenner mit Multielementverbrennungssysteme MCE, mit drei Brennstäben und vollständig in unserem Werk entworfen, sorgfüt eine bessere Wärmeverteilung auf die Kochfläche.
- 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 steif und sorgfütig 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.
- Abfluss des Bratfetts durch leichtes Gefälle der Bratplatte in herausziehbarem Schublade Fassungsvermögen 1,5 lt.
- Piezoelektrische Zündung und Frontalsicht 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.
- Rutschfeste Gummifüße h = 2 cm.
- Zugriff auf alle funktionswichtigen Komponenten über frontseitigen Raum oder Schaltblende.

Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Sicherheitkontrolle für Gasbetrieb gewährleistet dank Thermostatventil, Zündflamme und Thermolement.
- Sicherheitsthermostat mit maximaler Temperatur.
- CE-Zustimmungen in Bezug auf alle laufenden Richtlinien und Verordnungen.
- Bestätigung zur europäischen Norm EN 1672-2 Higienedesign
- Das Produkt entspricht der EG-Verordnung 1935/2004 und Ministerialdekret 21/03/1973 (Materialen 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.

Technische Daten

Nettogewicht	68 kg	Bruttogewicht	83 kg
Gasleistung	14 kW	Abmessungen	80x72x25 cm

GAS-BRATPLATTE, HARTVERCHROMT GLATT

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

1S0FT4G

Verpackung

86x82x65 cm



GAS-BRATPLATTE, HARTVERCHROMT GLATT
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