

4 FLAMMEN-GASHERD AUF SCHRANK

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. Offener Unterschrank.



Gerätausführung	mit integriertem Unterbau	Stärke des Blattes	2 mm
Versorgung	Gas		

Funktionelle Merkmale

- Gas-Koch-Oberteil mit n. 4 Kochstellen.
- n. 3 Brenner am Oberteil mit Doppelkranz-Brennerdeckel Durchmesser 110 mm, mit 6,5 kW und stufenloser Regelung von 6,5 bis 1,9 kW.
- n. 1 Brenner am Oberteil mit Einzigkranz-Brennerdeckel Durchmesser 80 mm, mit 4 kW und stufenloser Regelung von 4 bis 1,3 kW.
- Verbindung der Brenner aus Keramikmaterial für ein einfaches Herausziehen
- Leicht herausnehmbare Brenner und Roste aus Gusseisen, die gereinigt werden können.
- Venturi-Rohr 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.
- 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.
- 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.
- Höhenverstellbare Füße zur Bodenaufstellung aus C.N.S. nach DIN 1.4301, mit Bodenstein 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.
- 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.
- Reduzierflammschutzscheibe 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.
- Unterschrank mit Türen, Behälterhalterahmen, Rädern nachrüstbar.

1S1FA0



Technische Daten

<i>Nettogewicht</i>	70 kg	<i>Bruttogewicht</i>	85 kg
<i>Gasleistung</i>	23,5 kW	<i>Abmessungen</i>	80x72x90 cm
<i>Verpackung</i>	86x82x130 cm		

Icon 7000 prof. 700
4 FLAMMEN-GASHERD AUF SCHRANK



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