

6 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. 6 Kochstellen.
- n. 6 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 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.
- 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	80 kg	Bruttogewicht	95 kg
Gasleistung	39 kW	Abmessungen	120x72x25 cm



2S0FA0B



Verpackung

126x82x65 cm



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

Icon 7000 prof. 700
6 FLAMMEN-GASHERD