

## COCINA A GAS TODOPLANCHA SOLO PLANO



Cocina de todoplancha construída en acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Placa radiante realizada de acero 16 Mo5. Calentamiento placa por quemador central de acero inox accionado por grifo valvulado, con espia piloto y termopar. Encendido piezoeléctrico.



Alimentación	Gas	Espesor encimera	2 mm
Instalación producto	Top		

### Características funcionales

- Todoplancha con encimera de cocción radiante.
- Placa de cocción en acero aleado (16Mo5) de 15 mm de espesor que garantiza una alta eficiencia en comparación con las potencias utilizadas.
- Zona de cocción con potencia variable de 10 a 4 kW.
- Placa con zonas isotérmicas diferenciadas, de 400°C desde el centro degradantes hasta los bordes.
- Disco central extraíble de 300 mm de diámetro, se puede extraer con un simple utensilio de cocina para realizar el "coup de feu" o el mantenimiento.
- Dimensiones de la placa y superficie útil: 760 x 550 x 15 mm; 41,8 dmq.
- Calentamiento de placas mediante quemador central de combustión estabilizada.
- n. 1 quemador debajo placa de 10 kW, potencia de 4 kW en la posición mínima, encendido piezoeléctrico y posibilidad de encendido manual de la llama piloto retirando el disco.
- Aparato predispuesto para instalación sobre mueble base, superficie de apoyos; a través de accesorios especiales en solución en puente, con voladizo sobre barra de soporte.

### Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Panel de mandos en acero inox AISI 304, espesor 12/10 mm, con acabado Scotch Brite. Paneles laterales en acero inox AISI 304, panel posterior en acero inox.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- La placa de cocción es desmontable desde arriba sin la necesidad de retirar el equipo de la estructura.
- Perímetro de la placa biselada y redondeada para facilitar la limpieza; soporte de la placa de cocción en la superficie de trabajo con borde impreso para evitar la infiltración de líquidos en la cámara de combustión.
- Cámara de combustión de la placa en acero inoxidable AISI 430, aislada para reducir las pérdidas de calor.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Peto posterior redondeado en la encimera h = 4 cm, con chimenea incorporada por la descarga del calor, máscara extraíble de hierro fundido esmaltado.
- Pies de goma antideslizantes h = 2 cm.
- El mantenimiento de los componentes internos no requiere mover el aparato.
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal o bien el panel de mandos.

### Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Control de seguridad funcionamiento gas asegurado por válvula termostática, piloto y termopar.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.

### Accesorios en opción

- Columna erogación agua.

### Datos técnicos

Potencia gas	10 kW	Dimensiones	80x72x25 cm
--------------	-------	-------------	-------------

# 1S0TPG



Embalaje

86x82x65 cm

COCINA A GAS TODOPLANCHA SOLO PLANO  
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](http://www.angelopo.com) - email: [angelopo@angelopo.it](mailto:angelopo@angelopo.it)

23/02/2021