

COCINA DE GAS 4 FUEGOS SOBRE HORNO DE GAS VENTILADO

Cocina de gas construida en acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Rejillas y quemadores de fundición esmaltada. Quemadores extraibles con repartidores de llama a doble corona, accionados por grifo valvulado. Espía piloto y termopar. Plano bajo quemador estampado y estanco. Horno de gas ventilado en acero inox AISI430 con termóstato, guías inox desmontables, capacidad contenedores GN 1/1.



Alimentación	Gas	Espesor encimera	2 mm
Instalación producto	con base integrada	Tipo horno	Horno gas convección 1/1GN

Características funcionales

- Plano de cocción gas provisto de n. 4 fuegos abiertos.
- n. 3 quemadores de plano de doble corona diam. 110 mm de 6,5 kW con regulación continua de la potencia de 6,5 a 1,9 kW.
- n. 1 quemador de plano de mono corona diam. 80 mm de 4 kW con regulación continua de la potencia de 4 a 1,3 kW.
- Quemadores con acoplamiento de material cerámico para una extracción fácil.
- Quemadores y parrillas en hierro fundido fácilmente extraibles y lavables.
- Tubo Venturi del quemador con geometría innovadora que garantiza una combustión óptima y salvaguarda el inyector de la obstrucción.
- El quemador de doble corona y la inclinación particular de la llama aseguran una mejor uniformidad y una distribución térmica en la fondo de ollas con grandes dimensiones.
- Horno de gas ventilado de 6 kW.
- Capacidad del horno: contenedores GN 1/1, sobre estructura desmontable de acero inox de 3 niveles.
- Control de la temperatura de cocción horno de 80°C a 300°C con 2 modalidades de funcionamiento, estático o ventilado.
- Ventilación horno: 1 ventilador radiale dobla la productividad en comparación con la versión estática.
- Calentamiento del horno por quemador con piloto, termopar y encendido piezoeléctrico.
- Aparato predispuesto para instalación en apoyo en el pavimento sobre pies.

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 rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Bandeja bajo quemador (una cada dos fuegos) estampada, profundidad 71 mm, con cantos redondeados simplificando las operaciones de limpieza.
- Piloto de los quemadores sul plano con protección para evitar que se apague accidentalmente en caso de rebosamiento de líquidos.
- Quemadores, repartidor de llama y rejillas de apoyo realizados en fundición esmaltada.
- Cámara de cocción del horno en acero inoxidable AISI 430, espesor 10/10, acabado brillante. Dimensiones (L x P x A) 53 x 41 x 31 cm. Aislamiento mediante panel de fibra cerámica de alta densidad. Puerta del horno en acero inoxidable AISI 304 satinado, puerta interior en acero inoxidable AISI 441, aislada con lana de vidrio de alta densidad. Mango de aluminio cromado de ancho completo. Bisagras de alta resistencia. Junta de goma de silicona en la parte frontal del horno para asegurar un perfecto cierre.
- Fondo del horno desmontable de hierro esmaltado, con disco amovible para inspección y encendido manual.
- 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.
- Patas regulables para suelo en acero inox AISI 304, equipados de suela anti-rayado en material plástico aislante. Los pies se suministran a una altura fija de 15 cm. Extensión del pie 5 cm (altura mínima / altura máxima: 87,5 / 92,5 cm).
- 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.
- Termostato de seguridad contra sobrecalentamiento horno.

1S1FA0GV



- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- Grado de protección IPX4.

Equipamiento de serie

- En dotación del horno 1 rejilla cromada GN 1/1.

Opcional y Accesorios

- Plancha lisa o ranurada de fundición antiácido semi-brillante.
- Disco central de reducción para-llama para usar cacerolas de diámetro inferior a 10 cm.
- Rejilla en barra de acero inox AISI304, Ø 12 mm, útil para dos fuegos abiertos.
- Bandejas bajo quemadores para una limpieza fácil.
- Ruedas.

Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<i>Peso neto</i>	135 kg
<i>Peso bruto</i>	150 kg	<i>Potencia electrica</i>	0,05 kW
<i>Potencia gas</i>	29,5 kW	<i>Dimensiones</i>	80x72x90 cm
<i>Embalaje</i>	86x82x130 cm		

COCINA DE GAS 4 FUEGOS SOBRE HORNO DE GAS VENTILADO

Icon 7000 prof. 700