

COCINA A GAS DE 6 FUEGOS

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 y mono corona, accionados por grifo valvulado. Espía piloto y termopar. Plano bajo quemador estampado y estanco.



Alimentación	Gas	Espesor encimera	2 mm
Instalación producto	Top		

Características funcionales

- Plano de cocción gas provisto de n. 6 fuegos abiertos.
- n. 4 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. 2 quemadores, de plano de mono corona diámetro 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.
- 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 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.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Peto posterior redondeado en la encimera h = 4 cm.
- Pies de goma antideslizantes h = 2 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.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.

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.

Datos técnicos

Peso neto	77 kg	Peso bruto	92 kg
-----------	-------	------------	-------



2S0FA0



Potencia gas	34 kW	Dimensiones	120x72x25 cm
Embalaje	126x82x65 cm		

Icon7000 prof.700
COCINA A GAS DE 6 FUEGOS



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