

# 1S1FT7G

# ANGELO PO

## ELEMENT GRILLADE GAZ PLAQUE BIMETAL LISSE SUR PLACARD

Elément grillade réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Plaque de cuisson en bimétal (acier inox AISI316L+FE). En dotation: bouchon plaque. Chauffe par rampe deux rampes indépendantes de brûleurs contrôlée par robinet thermostatique à action modulante. Température de travail (min-max): 130-320°C. Soubassement placard ouvert.



Alimentation	Gaz	Épaisseur dessus	2 mm
Installation produit	avec soubassement	Plaque	Compound - lisse

### Caractéristiques fonctionnelles

- Plaque de cuisson lisse en bimétal épaisseur 12 mm (9 mm acier spécial Fe510D + 3 mm acier inox AISI 316L).
- Plaque avec finition satinée, encastrée dans le plan; soudée autour du périmètre et étanche.
- Température de travail: 120-320°C.
- Dimensions de la plaque de cuisson (L x P): 730 x 530 mm. Zone frontale de frémississement 50 mm.
- n. 2 zones de cuisson indépendantes de la puissance nominale de 7 kW chacune.
- Deux brûleurs avec combustion multi-éléments MCE à trois branches, entièrement conçu dans notre usine, est la garantie d'une meilleure distribution thermique sur toute la surface de cuisson.
- Soubassement placard ouvert.

### Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Bandeau de commandes en acier inox AISI 304, épaisseur 12/10 mm, avec finition Scotch Brite. Panneaux latéraux en acier inox AISI 304, arrière en acier inox.
- Juxtaposition bord à bord des éléments très rigide et précise qui garantit une qualité maximum et hygiène.
- Chambres de combustion séparées pour chaque brûleur pour optimiser le rendement et la consommation de gaz.
- Trou de vidange graisses diamètre 32 mm avec bouchon amovible de fermeture en plastique alimentaire résistant à la chaleur.
- Bac de récupération des graisses de cuisson et liquides de lavage, capacité 6 lt, amovible, dans le compartiment inférieur.
- Allumage piézoélectrique et visibilité frontale de la flamme.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Dossieret arrière rayonné sur le plan h = 4 cm, avec chemisée intégrée pour l'évacuation de la chaleur, coiffée d'une grille de protection en fonte émaillée amovible.
- Pieds d'appui au sol en acier inox AISI 304 réglables, équipés de semelle inrayable en plastique isolante. Les pieds sont fournis à une hauteur fixe de 15 cm. Extension de pied 5 cm (hauteur minimum / hauteur maximum: 87,5 / 92,5 cm).
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal ou le bandeau de commandes.

### Dotations de sécurité et certifications

- Contrôle de sécurité fonctionnement gaz assuré par soupape thermostatique, veilleuse et thermocouple.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygiénique.
- Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Materiaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).

### Options et Accessoires

- Parois pare projections, raclette pour le nettoyage de la plaque et lames; tube pour la vidange de l'eau lors du nettoyage de la plaque.
- Le soubassement inférieur peut être doté de portes, roues.

### Données techniques

Poids net	90 kg	Poids brut	100 kg
Puissance gaz	14 kW	Dimensions	80x72x90 cm

ELEMENT GRILLADE GAZ PLAQUE BIMETAL LISSE SUR PLACARD

Icon7000 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 - email: angelopo@angelopo.it

05/07/2023

# 1S1FT7G

Emballage

86x82x130 cm



ELEMENT GRILLADE GAZ PLAQUE BIMETAL LISSE SUR PLACARD

Icon7000 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)

05/07/2023