

# 1S1FA0GV



## CUCINA GAS 4 FUOCHI SU FORNO GAS VENTILATO

Cucina gas realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Griglie di piano e bruciatori in ghisa smaltata. Bruciatori smontabili con spartifiamma a doppia corona azionati da rubinetto valvolato. Spia pilota e termocoppia. Invaso sottobruciatori stampato a tenuta di liquidi. Forno gas ventilato in acciaio inox AISI 430 termostato con guide inox smontabili, capacità contenitori GN 1/1.



Alimentazione	Gas	Installazione prodotto	con vano integrato
Spessore piano	2 mm	Tipologia Forno	Forno gas ventilato 1/1GN

### Caratteristiche funzionali

- Piano di cottura a gas dotato di n. 4 fuochi aperti.
- n. 3 bruciatori di piano a doppia corona diam. 110 mm da 6,5 kW con regolazione continua della potenza da 6,5 a 1,9 kW.
- n. 1 bruciatore di piano monocorona diam. 80 mm da 4 kW con regolazione continua della potenza da 4 a 1,3 kW.
- Bruciatori con accoppiamento in materiale ceramico per una facile estrazione.
- Bruciatori e griglie in ghisa facilmente estraibili e lavabili.
- Tubo Venturi del bruciatore con geometria innovativa che garantisce un'ottimale combustione e riduce al massimo la possibilità di occlusione degli ugelli gas.
- Il bruciatore a doppia corona unitamente alla particolare inclinazione della fiamma garantisce una migliore uniformità e distribuzione termica sul fondo di pentole anche di grandi dimensioni.
- Forno a gas ventilato da 6 kW.
- Capacità del forno: contenitori GN 1/1, reggiteglie smontabile in acciaio inox a tre livelli.
- Temperature di cottura del forno: da 80°C a 300°C, con 2 modalità di funzionamento, statico o ventilato.
- Ventilazione forno: 1 ventola radiale raddoppia la produttività rispetto alla versione statica.
- Riscaldamento forno tramite bruciatore con spia pilota, termocoppia ed accensione piezoelettrica.
- Apparecchio predisposto per installazione a terra su piedi.

### Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Cruscotto in acciaio inox AISI 304, spessore 12/10 mm, con finitura Scotch Brite. Pannelli laterali in acciaio inox AISI 304, retro in acciaio inox.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Invaso sotto-bruciatori stampato (unico ogni due fuochi), profondo 71 mm, con ampie raggature per facilitarne la pulizia.
- Spia pilota dei bruciatori di piano protetta dallo spegnimento accidentale per trascinamento di liquidi.
- Bruciatori di piano, spartifiamma e griglie di appoggio in ghisa smaltata.
- Camera di cottura del forno in acciaio inox AISI 430 spessore 10/10, finitura lucida. Dimensioni (L x P x H) 53 x 41 x 31 cm. Coibentazione tramite pannello in fibra ceramica ad elevata densità. Porta forno in acciaio inox AISI 304 satinato, controporta in acciaio inox AISI 441, coibentata con lana di vetro ad elevata densità. Maniglia in alluminio cromato a tutta larghezza. Cerniere Heavy Duty. Guarnizione in gomma siliconica sulla facciata del forno per garantire una perfetta chiusura.
- Fondo del forno in ferro smaltato, smontabile, con dischetto amovibile per ispezione e accensione manuale.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Alzatina posteriore raggiata sul piano h = 4 cm, con camino incorporato per lo scarico calore, mascherina in ghisa smaltata asportabile.
- Piedi di appoggio a pavimento, regolabili, in acciaio inox AISI 304, suola antigraffio in materiale isolante plastico. I piedi vengono forniti ad una altezza fissa di 15 cm. Estensione del piede 5 cm (altezza minima / altezza massima: 87,5/92,5 cm).
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale o dal cruscotto.

### Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Controllo di sicurezza funzionamento a gas assicurato da valvola termostatica, spia pilota e termocoppia.
- Termostato di sicurezza per sovra-temperature forno.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.



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

CUCINA GAS 4 FUOCHI SU FORNO GAS VENTILATO

Icon 7000 prof. 700

# 1S1FA0GV



- Grado di protezione IPX4.

## Dotazioni di serie

- In dotazione al forno 1 griglia cromata GN 1/1.

## Optional e Accessori

- Piastra bisticchiera liscia o rigata, in ghisa antiacido semilucido.
- Dischetto centrale di schermatura fiamma per l'utilizzo di tegami di diametro inferiore a 10 cm.
- Griglia in tondino di acciaio inox AISI 304, Ø 12 mm, utile per 2 fuochi aperti.
- Vassoi sotto-bruciatori per una veloce pulizia.
- Ruote.

## Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<i>Peso netto</i>	135 kg
<i>Peso lordo</i>	150 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,05 kW
<i>Potenza gas</i>	29,5 kW	<i>Dimensioni</i>	80x72x90 cm
<i>Imballo</i>	86x82x130 cm		

CUCINA GAS 4 FUOCHI SU FORNO GAS VENTILATO

Icon7000 prof.700

