

GAS-PLATTE AUS KERAMIK

Gas-Grill mit keramik-Fliesen, Ummantelung aus CNS nach DIN 1.4301. Stärke des Oberteils 2 mm. Kochrost aus schwarz-emailliertem Gusseisen mit oberer nanotechnologischerer Behandlung um Fettsgleiten zu verbessern. Heizung durch zwei unabhängige Brenner mit Gasventile, Thermoelement und elektronische Zündung. Kochen passiert sich durch die Strahlung der Keramik-Fliesen die durch den Brenner erhitzt werden. Komplett mit Spritzschutzblechen und Schaber.



Stärke des Blattes

2 mm

Versorgung

Gas

Funktionelle Merkmale

- Grillrost geeignet für Fleisch, Fisch, Gemüse mit besonderem und gastronomischem Ergebnis gewonnen dank den Kochenwirkungen durch Kontakt und durch Ausstrahlung.
- n. 2 Brenner mit einstellbarer Leistung je von 4,5 bis 9 kW.
- Spezifische Leistung je dm² der nützlichen Fläche 383 W.
- Rost-Abmessungen 67x70 cm.
- Kochen-Grills aus Gusseisen mit Nano-Technologie Oberflächenbehandlung, die das Fett-Rutschen mehr bis zu 8% im Vergleich zu Standard-Behandlungen unterstützt.
- Grillroste aus Gusseisen mit zwei verschiedenen Schrägen und reversibel mit zwei unterschiedlichen Abschnitten.
- Heizung der Lebensmittelsrost durch die Keramikfliesenstrahlung, die in einem Rahmen sind und bei Gasbrenner geheizt werden. Keramikfliesen aus feuerfesterer Keramik mit stumpfer-kegelförmiger Sonderfassonierarbeit, um die Brände der Fette die geschmolzen während des Kochens werden zu reduzieren. Keramikfliesen sind einem Käfig aus CNS nach DIN 1.4509 enthalten.
- Kochrost, Brenner, Keramikfliesen-Käfig und Spritzschutzwände komplett herausnehmbar.
- Aufstellungen durch geeignete Zubehöre: auf Unterschrank, auf Arbeitsfläche, in Brückeninstallation, auf Träger.

Bau-Merkmale

- Arbeitsfläche aus C.N.S. nach DIN 1.4301 Stärke 20/10 mit Scotch Brite-Finish.
- Struktur und Schaltblende aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit Scotch Brite -Finish.
- Seitenbündige Verbindung der Oberteile sehr steif und sorgfältig um höchste Qualität und Hygiene zu garantieren.
- Kochrost, Brenner, Keramikfliesen-Käfig und Spritzschutzwände komplett herausnehmbar.
- Soßen-Sammelschubblade Fassungsvermögen 1,5 lt.
- Schwenken Sie die Kochreste auf die gesamte Tiefe für das Sammeln von unter jeden einzelnen Brenner positioniert. Flammenzone geschützt gegen Speisefette fallen; leicht ohne Werkzeug abnehmbar.
- Fettsammelgebiet mit gepreßtem Oberteil für Robustheit und einfache Reinigung.
- Backofen-Brenner mit elektronischer Zündung und manuelle Zündung möglich.
- Ergonomische Knöpfe aus Metall mit Gummischutz gegen Wasser-Eindringen.
- Gummischutz unter den Knöpfe gegen Wasser-Eindringen.
- Zugriff auf alle funktionswichtigen Komponenten über frontseitigen Raum und Schaltblende.

Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Sicherheitkontrolle für Gasbetrieb gewährleistet dank Thermostatventil, Zündflamme und Thermoelement.
- CE-Zustimmungen in Bezug auf alle laufenden Richtlinien und Verordnungen.
- Bestätigung zur europäischen Norm EN 1672-2 Higienedesign
- Das Produkt entspricht der EG-Verordnung 1935/2004 und Ministerialdekret 21/03/1973 (Materialien und Objekte die in Kontakt mit Nahrung bekommen).
- Schutzart IPX5.

Serienausstattung

- Bürste für Reinigung.

Extraausstattung

- Oberer Rost aus Rund-C.N.S.
- Zubehör für Neigungsverstellung des Kochrost.

Technische Daten



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

09/02/2021

 GAS-PLATTE AUS KERAMIK
Icon9000 prof.900 - 2 mm

1N0GRG



Betriebsspannung	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	Nettogewicht	105 kg
Bruttogewicht	115 kg	Elektro-Leistung	0,001 kW
Gasleistung	18 kW	Abmessungen	80x92x25 cm
Verpackung	86x102x68 cm		

Icon9000 prof.900 - 2 mm
GAS-PLATTE AUS KERAMIK