08WFA4V
COCINA A GAS 4 FUEGOS Y VANO CON PUERTA BATIENTE

CARACTERISTICAS DE LA LINEA

Plano de trabajo en acero inox 18-10 de 20/10 mm de espesor, profundidad 1100 mm, perfilado en los dos frentes. Disponibilidad de 180 mm de apoyo cada frente usuario. Estructura autoportante con plano de trabajo, paredes laterales y fondo en acero inox 18-10. Plano de trabajo, paredes laterales, pared posterior, frentes y paneles de mando satinados con acabado Scotchbrite. Las superficies de trabajo pueden fijarse entre sí al mismo nivel. Es posible elegir entre dos diferentes configuraciones: apoyo en el pavimento sobre pies (opcional) o bien sobre bastidor plurimdular con zócalo de acero inox o mampostería. Grado de protección IPX5 en todos los productos de la gama. Aprobación CE de todos los productos a gas. Aprobación CSQA Diseño Higiénico.

CARACTERISTICAS FUNCIONALES

- Encimera provista de n.4 fuegos abiertos con mandos en los dos frentes.
- Fuegos abiertos con repartidor de llama de doble corona, elevada potencia incluso con diámetro pequeño del quemador; optima distribución de la temperatura sobre el fondo de la bandeja obtenida a través de un particular ángulo de incidencia de la llama: 2 quemadores de kw 7 Ø 110 mm, 2 quemadores de kw 10 Ø 130 mm.
- Excelente flexibilidad de uso con reducción de la potencia <máx. suministrada en la posición de mínimo hasta el 75%.
- Bandeja bajo quemador (una cada dos fuegos) en acero inox AISI 304 satinada y estampada, integrada en la encimera, con una profundidad de mm.80, con cantos redondeados min.R 63 mm, que permiten alcanzar un buen nivel de retención de los líquidos de rebosamiento simplificando al mismo tiempo las operaciones de limpieza. Distancia entre el apoyo de las bandejas en la rejilla y el fondo de la bandeja para quemadores de 120 mm.
- Quemadores y repartidores de llama se pueden extraer manualmente para la limpieza, con protección en la llama piloto y termopar. Quemador con especial tubo Venturi inclinado para evitar las obstrucciónes del inyector (7 kW). Quemador a pipa por 10 kw.
- Altura ideal de la rejilla de apoyo para las bandejas respecto a la superficie de cocción para garantizar la circulación del aire en la combustión del quemador incluso cuando se utilicen recipientes de gran tamaño y la superficie de cocción esté completamente ocupada y con los quemadores en posición de máximo suministro de potencia.
- Mandos en material resistente al calor con serigrafía funcional en el borde, presentes en los dos frentes de trabajo.
- Indicación funcional del accionamiento quemador anterior o posterior estampada en el panel de mandos, caracterizada por la facilidad de lectura y la inalterabilidad en el tiempo.
- Armario pasante de acero inox AISI 304 espesor 10/10 cerrado en dos lados con cantos redondeados higiénicos en el fondo, equipado de puertas y contrapuertas estampadas en AISI 304 espesor 10/10, con paneles internos de material estructural fonoabsorbente. Bisagras externas. Capacidad: contenedores 2/1 GN. Equipable de pareja de guías porta bandejas.
- Accesorios disponibles: bandejas bajo quemador, plancha lisa o ranurada, disco parallama, patas en acero inox regulables en altura.

CARACTERISTICAS TECNICAS

- Grifos a gas con válvula de seguridad, termopar y piloto. Piloto posicionado en el quemador de fuegos abiertos equipado con una protección para evitar que se apague accidentalmente en caso de rebosamiento de líquidos. Quemadores y repartidores de llama en fundición esmaltada RAAF. Rejillas de apoyo bandejas de mm 345x586 cada una, realizadas en fundición esmaltada RAAF. Encendido electrónico con tren de chispas.
- Posibilidad de acceder a todos los componentes funcionales desde el panel de mandos delantero, fácilmente desmontable.

Ancho	**Cm**	**80**	**Potencia Gas**	**kW**	**34 - kcal/h 29.240 - BTU 116,008**
Profundidad	**Cm**	**110**	**Potencia Eléctrica**	**kW**	**0,01**
Altura	**Cm**	**72**			
Peso neto	**Kg**	**115**	**Conexión eléctrica**	**V-Hz**	**230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz**