# 0S0FT7G

## ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE

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 de brûleurs contrôlée par robinet thermostatique à action modulante. Température de travail (min-max): 130-320°C.

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Alimentation* | Gaz | *Épaisseur dessus* | 2 mm |
| *Installation produit* | Top | *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): 330 x 530 mm. Zone frontale de frémissement 50 mm.
- n. 1 zone de cuisson de la puissance nominale de 7 kW.
- Le brûleur 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.

### 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.
- Evacuation des graisses de cuisson facilitée par l'inclinaison de la plaque, recueillies dans un tiroir extractible capacité 0,8 lt.
- Allumage piézoélectrique et visibilité frontale de la flamme.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Dosseret arrière rayonné sur le plan h = 4 cm, avec chemidée intégrée pour l' évacuation de la chaleur, coiffée d'une grille de protection en fonte émaillée amovible.
- Pieds en caoutchouc antidérapants h = 2 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 notteyage de la plaque et lames; tube pour la vidange de l'eau lors du nettoyage de la plaque.

### Données techniques

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Poids net* | 35 kg | *Poids brut* | 45 kg |
| *Puissance gaz* | 7 kW | *Dimensions* | 40x72x25 cm |
| *Emballage* | 46x82x65 cm | | |



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