

1S0FT4G

ANGELO PO

ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE



Élément grillade réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Plaque de cuisson en acier Fe510D traitée au chrome dur. En dotation: bouchon plaque. Chauffe par rampe deux rampes indépendantes de brûleurs contrôlée par robinet thermostatique à action modulante, thermostat sécurité. Température de travail (min-max): 100-280°C.



Alimentation	Gaz	Épaisseur dessus	2 mm
Installation produit	Top	Plaque	Cr - lisse

Caractéristiques fonctionnelles

- Plaque de cuisson lisse en acier spécial Fe510D avec traitement au chrome épaisseur 12 mm.
- Plaque avec finition polie miroir, encastrée dans le plan; soudée autour du périmètre et étanche.
- Température de travail: 100 - 280°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.
- Appareil pré-équipé pour installation sur soubassement placard, surface d'appui; à travers accessoires sur demandes en solution en pont sur baies libres, en solution semi-suspendue.

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 1,5 lt.
- 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 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.
- Thermostat de sécurité température max.
- 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.

Données techniques

Poids net	68 kg	Poids brut	83 kg
Puissance gaz	14 kW	Dimensions	80x72x25 cm

ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE

Icon 7000 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

1S0FT4G

Emballage

86x82x65 cm



ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE
Icon 7000 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