

PLAQUE COUPE DE FEU GAZ

Elément plaque coup de feux réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Plaque rayonnante en acier 16 Mo5. Chauffe de la plaque par brûleur central en acier inox contrôlé par robinet gaz de sécurité, veilleuse pilote et thermocouple. Allumage piézoélectrique.



Alimentation	Gaz	Épaisseur dessus	2 mm
Installation produit	Top		

Caractéristiques fonctionnelles

- Élément plaque coup de feux avec plaque rayonnante.
- Plaque de cuisson en acier allié (16Mo5) de 15 mm d'épaisseur qui garantit un rendement élevé par rapport aux puissances utilisées.
- Zone de cuisson à puissance variable de 10 à 4 kW.
- Plaque avec zones des températures isothermiques différenciées, de 400°C au centre décroissant graduellement vers les côtés.
- Disque central amovible diamètre 300 mm, peut être retiré avec un simple ustensile de cuisine pour effectuer le coup de feu ou l'entretien.
- Dimensions de la plaque et surface utile: 760 x 550 x 15 mm; 41,8 dmq.
- Chauffe de la plaque par brûleur central à combustion stabilisée.
- n. 1 brûleur sous plaque de 10 kW, puissance de 4 kW à la position minimum, allumage piézoélectrique et possibilité d'allumage manuel de la veilleuse en retirant le disque.
- 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 précise qui garantit une qualité maximum et hygiène.
- La plaque de cuisson peut être enlevée du dessus sans démonter l'appareil de la structure.
- Périmètre de la plaque biseauté et arrondi pour faciliter le nettoyage; support de la plaque de cuisson sur la surface de travail avec bord imprimé pour éviter l'infiltration de liquides dans la chambre de combustion.
- Enceinte de combustion de la plaque en acier inoxydable AISI 430, isolée pour réduire les pertes de chaleur.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Dossieret arrière rayonné sur le plan h = 4 cm, avec cheminée intégrée pour l'évacuation de la chaleur, coiffée d'une grille de protection en fonte émaillée amovible.
- Pieds en caoutchouc antidérapants h = 2 cm.
- La maintenance des composants internes ne nécessite pas le déplacement de l'appareil.
- 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.

Accessoires en option

- Colonne d'eau.

Données techniques

Puissance gaz	10 kW	Dimensions	80x72x25 cm
---------------	-------	------------	-------------

1S0TPG



Emballage

86x82x65 cm

Icon7000 prof.700
PLAQUE COUPE DE FEU GAZ



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

23/02/2021