2N0FAA

ELEMENT 6 FEUX VIFS

Fourneau gaz réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Grilles feux vifs et brûleurs en fonte émaillée. Brûleurs amovibles avec tête de double couronne contrôlés par robinet gaz de sécurité. Veilleuse pilote et thermocouple. Cuvette sous brûleurs emboutie et étanche.

Alimentation	Gas	*Épaisseur dessus*	2 mm

Caractéristiques fonctionnelles

- Dessus de cuisson gaz composé de n. 6 feux vifs.
- n. 3 brûleurs feu vif à double couronne diam. 110 mm de 7 kW avec régulation d'énergie continue de 7 à 2.3 kW.
- n. 3 brûleurs feu vif à double couronne diam. 130 mm de 10 kW avec régulation d'énergie continue de 10 à 2.5 kW.
- Brûleurs avec couplage en matérieu céramique pour une extraction facile.
- Brûleurs et grilles en fonte facilement extractibles et lavables.
- Tube Venturi du brûleur avec une géométrie innovante qui garantit une combustion optimale et protège l'injecteur contre l'obturation.
- Le brûleur de double couronne avec l'inclinaison particulière de la flamme assure une meilleure uniformité et une distribution thermique même sur le fond des casseroles grandes.
- Implantation à travers accessoires sur demandes: sur soubassement, sur surface d'appui, 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.
- Structure et bandeau de commandes en acier inox AISI 304 avec finition Scotch Brite.
- Juxtaposition bord à bord des éléments très rigide et précise qui garantit une qualité maximum et hygiène.
- Cuvette sous brûleurs (une pour deux feux vifs) emboutie d'une seule pièce, largement rayonnée pour facilité de nettoyage.
- Veilleuse pilote des brûleurs du plan protégée des débordements accidentels.
- Brûleurs sur le plan, tête de brûleurs et grilles feux vifs en fonte émaillée.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Protection en caoutchouc sous les poignées contre les infiltrations d'eau.
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal et 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

- Plaque radiante LISSE ou NERVUREE en fonte demi-brillant antiacide.
- Disque central de réduction cache-flamme pour utiliser de casseroles avec diamètre inférierures à 10 cm.
- Grille en acier rond inox AISI304, Ø 12 mm, pour 2 feux ouverts.
- Cuvette sous brûleurs pour facilité de nettoyage.

Données techniques

Poids net	90 kg	*Poids brut*	98 kg
Puissance gaz	51 kW	*Dimensions*	120x92x25 cm
Emballage	128x102x68 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
09/02/2021