

2S1FA0

ANGELO PO

FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR PLACARD

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. Soubassement placard ouvert.



Alimentation	Gas	Épaisseur dessus	2 mm
Installation produit	avec soubassement		

Caractéristiques fonctionnelles

- Dessus de cuisson gaz composé de n. 6 feux vifs.
- n. 4 brûleurs feu vif à double couronne diam. 110 mm de 6,5 kW avec régulation d'énergie continue de 6,5 à 1,9 kW.
- n. 2 brûleurs feu vif à simple couronne diamètre 80 mm de 4 kW avec régulation d'énergie continue de 4 à 1,3 kW.
- Brûleurs avec couplage en matériau 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.
- Soubassement placard ouvert.
- Appareil pré-équipé pour installation sur pieds; à travers accessoires sur demandes 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.
- Cuvette sous brûleurs (une pour deux feux vifs) emboutie d'une seule pièce, profondeur 71 mm, 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.
- Dossieret arrière rayonné sur le plan h = 4 cm.
- Pieds d'appui au sol en acier inox AISI 304 réglables, équipés de semelle inrayable en plastique isolante. Les pieds sont fournis à une hauteur fixe de 15 cm. Extension de pied 5 cm (hauteur minimum / hauteur maximum: 87,5 / 92,5 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.

Options et Accessoires

- Plaque radiante lisse ou nervurée en fonte demi-brillant antiacide.
- Disque central de réduction cache-flamme pour utiliser de casseroles avec diamètre inférieures à 10 cm.
- Grille en acier rond inox AISI304, Ø 12 mm, pour 2 feux ouverts.
- Cuvette sous brûleurs pour facilité de nettoyage.
- Le soubassement inférieur peut être doté de portes, échelles porte-plats, roues.

Données techniques

Poids net	108 kg	Poids brut	118 kg
-----------	--------	------------	--------



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

FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR PLACARD

Icon 7000 prof. 700

2S1FA0



<i>Puissance gaz</i>	34 kW	<i>Dimensions</i>	120x72x90 cm
<i>Emballage</i>	126x82x139 cm		

Icon 7000 prof. 700
FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR PLACARD



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