

2S1FA0G

ANGELO PO

FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE ET 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. Four statique gaz en acier inox AISI 430 thermostaté avec glissières inox, capacité bacs GN 2/1. Placard latéral avec porte, équipé de guides porte-bacs pour 4 bacs GN 1/1.



Alimentation	Gas	Épaisseur dessus	2 mm
Installation produit	avec soubassement	Typologie Four	Four statique gaz GN 2/1

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.
- Four gaz statique de 6 kW.
- Capacité four: bacs GN 2/1 (ou GN 1/1) sur échelles porte-plats en acier inox démontable de 3 niveaux.
- Régulation de la température de cuisson four de 80°C à 300°C.
- Chauffe du four par brûleur avec veilleuse, thermocouple et allumage par piezzo électrique.
- Placard latéral en acier inox AISI 304, porte, guides en acier inox porte-bacs pour 4 x GN 1/1. Avec porte.
- Porte battante, ouverture vers droit, avec panneau sandwich, réalisée en acier inox AISI 304, poignée obtenue directement par emboutissage de la tôle, complètement nettoyable.
- Appareil pré-équipé pour installation sur pieds.

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.
- Enceinte de cuisson du four en acier inoxydable AISI 430, épaisseur 10/10, finition brillante. Dimensions (L x P x H) 53 x 65 x 31 cm. Isolation par panneau en fibre céramique haute densité. Porte du four en acier inoxydable AISI 304 satiné, porte intérieure en acier inoxydable AISI 441, isolée avec de la laine de verre haute densité. Poignée en aluminium chromé pleine largeur. Charnières haute résistance. Joint en caoutchouc silicone sur la face du four pour assurer une fermeture parfaite.
- Fond du four démontable en fer émaillé, avec disque amovible pour contrôle et allumage manuel.
- 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 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



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 FOUR GAZ STATIQUE ET PLACARD

Icon 7000 prof. 700

2S1FA0G



- Contrôle de sécurité fonctionnement gaz assuré par soupape thermostatique, veilleuse et thermocouple.
- Thermostat de sécurité contre le surchauffe four.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygiénique.

Equipement de série

- Le four est livré avec 1 grille chromée GN 2/1.

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.
- Roulettes.

Données techniques

<i>Poids net</i>	170 kg	<i>Poids brut</i>	185 kg
<i>Puissance gaz</i>	40 kW	<i>Dimensions</i>	120x72x90 cm
<i>Emballage</i>	126x82x130 cm		

Icon7000 prof.700
FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE ET PLACARD