

08WFA2PE

2 FUOCHI E PIASTRA RADIANTE SU FORNO ELETTRICO



CARATTERISTICHE di GAMMA

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 di mm, a profondità 1100 mm sagomato su due fronti.
Disponibilità di 180 mm di appoggio per ogni lato utente.
Struttura auto-portante con piano, fianchi e retro in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro, fianchi, retro, facciate e cruscotti satinati a finitura scotchbrite. Accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.
Possibilità di scelta tra 2 diverse configurazioni: appoggio a pavimento su piedi o su telaio plurimodulo con zoccolatura inox o muratura. Grado di protezione IPX5 su tutti i prodotti della gamma. Approvazione di tutti i prodotti a gas CE.
Certificazione CSQA per disegno igienico.



CARATTERISTICHE FUNZIONALI



- Piano di cottura dotato di n.2 fuochi aperti con controllo suddiviso sui due lati utente, e piastra radiante.
- Fuochi aperti con spartifiamma a doppia corona con elevate potenze fornite anche su diametri ridotti ed ottimale distribuzione della temperatura sul fondo del tegame ottenuta con particolare angolo di incidenza della fiamma: 1 bruciatore da kw 7 Ø 110 mm; 1 bruciatore da kw 10 Ø 130 mm.
- Ottimale flessibilità d'uso con riduzione della potenza < max. erogata sulla posizione di minimo fino al 75%.
- Invaso sottobrucciore (unico ogni due fuochi) in acciaio inox AISI 304 satinato, ottenuto per stampaggio, a corpo unico col piano, profondo mm. 80, con raggiature min. R63 mm, per un elevato contenimento dei liquidi di debordo e facilità di pulizia. Distanza tra l'appoggio dei tegami sulla griglia ed il fondo del vassoio porta-bruciatori di 120 mm.
- Bruciatori di piano e spartifiamma sfilabili manualmente per la pulizia, con protezione sulla spia pilota e termocoppia. Bruciatore con speciale "Venturi" inclinato per salvaguardare l'iniettore da otturazione (per i bruciatori 7 kW); bruciatore a pipa (per il bruciatore da 10 kW).
- Piastra radiante realizzata in ghisa G26. Riscaldamento tramite bruciatore sottopiastra, rubinetto valvolato con spia pilota, termocoppia e accensione piezoelettrica. Temperatura massima raggiungibile sulla piastra 400°C. Dimensioni della piastra cm: 77,4x38,8 spessore 9 mm. Superficie utile di cottura: dm² 50,96. Bruciatore sottopiastra da 7 kw.
- Altezza ottimale della griglia appoggio tegami rispetto al piano per un ottimale afflusso di aria alla combustione del bruciatore anche in presenza di recipienti di elevata dimensione e piano di cottura totalmente occupato con bruciatori in posizione di massima erogazione di potenza.
- Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo, presenti su due fronti di lavoro.
- Forno elettrico statico utile a contenitori 2/1GN (capacità 1x 2/1GN + 1x1/1GN). Camera del forno realizzata in acciaio inox AISI430; la chiusura della porta del forno avviene in battuta con lo stampo della controporta (evitando la fuoriuscita del calore e preservando l'utilizzo della componentistica nel tempo). Coibentazione assicurata da rivestimento in lana di vetro. Telaio interno in acciaio inox per il posizionamento a tre diversi livelli delle teglie; smontabile per agevolare le operazioni di pulizia. In dotazione 1 griglia cromata 2/1GN. Maniglia in materiale atermico. Luce utile (LxPxH): 57,2x94,6x41,1 cm.
- Camino scarico fumi in acciaio inox AISI 304, a tenuta di liquidi, con mascherina in ghisa cromata.
- Riferimento funzionale di azionamento bruciatore anteriore o posteriore ottenuto per stampaggio sul cruscotto stesso, inalterabile nel tempo e di facile lettura.
- Accessori disponibili: vassoi sottobrucciatori, piastra radiante liscia o rigata, dischi parafiamma, piedi inox regolabili in altezza.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Rubinetti gas del tipo valvolato con termocoppia e spia pilota. Spia pilota alloggiata nel bruciatore dei fuochi aperti protetta dallo spegnimento accidentale per tracimazione di liquidi. Bruciatori di piano e spartifiamma in ghisa smaltata RAAF. Griglie di appoggio tegami da mm. 345x586 cadauna, realizzate in ghisa smaltata RAAF. Accensione elettronica a treno di scintille.
- Le due resistenze del forno sono realizzate in acciaio inox AISI321 per un totale di 6,5 kw. Cruscotto comandi con termostato per la regolazione della temperatura di cottura da 50°C a 300°C e commutatore a più posizioni per l'inserimento degli elementi riscaldanti in modo differenziato: resistenze inferiori e superiori, solo resistenze inferiori, solo resistenze superiori.
- Accesso a tutti i componenti funzionali dal cruscotto frontale, facilmente smontabile.

Larghezza	Cm	80	Potenza Gas	kW 24 - kcal/h 20.640 - BTU 81,888
Profondità	Cm	110	Potenza Elettrica	kW 6,5
Altezza	Cm	72		
Peso netto	Kg	150	Allacciamento standard	V-Hz 400V 3N~ / 50Hz