

# 10WTPGE TUTTAPIASTRA GAS SU FORNO ELETTRICO STATICO



## CARATTERISTICHE di GAMMA

- Piano di lavoro in acciaio inox 18-10 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 18-10. 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 piastra radiante.
- Piastra di cottura realizzata in acciaio 16MO5, particolarmente idoneo per le alte temperature, di elevato spessore di piastra (mm.15) a garanzia di durata ed indeformabilità; finitura superficiale della piastra con satinatura RA = 2 micron.
- Piastra di cottura incassata a filo sul piano per favorire una migliore movimentazione dei tegami.
- Riscaldamento con bruciatore circolare in ghisa a fiamme verticali, accessibilità al bruciatore ed alla spia pilota della piastra semplicemente rimuovendo il disco sulla piastra di cottura.
- Zone isotermiche differenziate sulla piastra, degradanti dal centro a 500°C verso i bordi.
- Superficie utile di cottura 50,11 dmq.
- 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, posizionato lateralmente, in acciaio inox 18-10, a tenuta di liquidi, con mascherina in ghisa cromata.
- Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Potenza riscaldante pos. max .12 kw. Potenza riscaldante pos. min. 5 kw. Controllo temperatura con rubinetto valvolato.
- Camera di combustione coibentata al di sotto della piastra di cottura, con pannelli isolanti interposti tra le lamiere.
- La piastra di cottura appoggia su di un cordone di fibra intrecciata di ceramica per evitare la trasmissione diretta di calore al piano della cucina.
- Rubinetti gas del tipo valvolato con termocoppia e spia pilota. Accensione elettronica a treno di scintille. Accessibilità a tutti i componenti funzionali dal cruscotto comandi a dal disco sulla piastra.
- 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.

Larghezza	Cm	100	Potenza Gas	kW	12 - kcal/h 10.320 - BTU 40,944
Profondità	Cm	110	Potenza Elettrica	kW	6,5
Altezza	Cm	72			
Peso netto	Kg	182	Allacciamento standard	V-Hz	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz