

12WFA6A

6 FUOCHI SU ARMADIO CALDO PORTINE
COULISSE



ANGELO PO

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 autoportante 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 n.6 fuochi aperti con controllo suddiviso sui due lati utente.
- 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: 3 bruciatori da 7 kw Ø 110 mm, 3 bruciatori da kw 10 Ø 130 mm.
- Ottimale flessibilità d'uso con riduzione della potenza < max. erogata sulla posizione di minimo fino al 75%.
- Invaso sottobrucciato (unico ogni due fuochi) in acciaio inox 18-10 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).
- 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.
- Riferimento funzionale di azionamento bruciatore anteriore o posteriore ottenuto per stampaggio sul cruscotto stesso, inalterabile nel tempo e di facile lettura.
- Vano riscaldato passante con portine a coulisse idoneo a mantenere caldi i piatti (Regolabile 30 - 100 °C)
- Accessori disponibili: vassoi sottobrucciato, 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.
- Accesso a tutti i componenti funzionali dal cruscotto frontale, facilmente smontabile.

Larghezza	Cm	120	Potenza Gas	kW	51 - kcal/h 43.860 - BTU 174,012
Profondità	Cm	110	Potenza Elettrica	kW	2,5
Altezza	Cm	72			
Peso netto	Kg	200	Allacciamento standard	V-Hz	230V 1N~ / 50Hz