

CUCINA GAS 4 FUOCHI

Cucina gas realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Griglie di piano e bruciatori in ghisa smaltata. Bruciatori smontabili con spartifiamma a doppia corona e mono-corona azionati da rubinetto valvolato. Spia pilota e termocoppia. Invaso sottobruciatori stampato a tenuta di liquidi.



Alimentazione	Gas	Spessore piano	2 mm
---------------	-----	----------------	------

Caratteristiche funzionali

- Piano di cottura a gas dotato di n. 4 fuochi aperti.
- n. 1 bruciatore di piano monocorona diam. 80 mm da 4 kW con regolazione continua della potenza da 4 a 1.3 Kw
- n. 3 bruciatori di piano a doppia corona diam. 110 mm da 7 kW con regolazione continua della potenza da 7 a 2.3 kW
- Bruciatori con accoppiamento in materiale ceramico per una facile estrazione.
- Bruciatori e griglie in ghisa facilmente estraibili e lavabili.
- Tubo Venturi del bruciatore con geometria innovativa che garantisce un'ottimale combustione e riduce al massimo la possibilità di occlusione degli ugelli gas.
- Il bruciatore a doppia corona unitamente alla particolare inclinazione della fiamma garantisce una migliore uniformità e distribuzione termica sul fondo di pentole anche di grandi dimensioni.
- Installazione con appositi accessori: su vano base, su piano di appoggio, su struttura a ponte, su trave a sbalzo.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Invaso sotto-bruciatori stampato (unico ogni due fuochi), profondo 80 mm, con ampie raggature per facilitarne la pulizia.
- Spia pilota dei bruciatori di piano protetta dallo spegnimento accidentale per tracimazione di liquidi.
- Bruciatori di piano, spartifiamma e griglie di appoggio in ghisa smaltata.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale e dal cruscotto.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Controllo di sicurezza funzionamento a gas assicurato da valvola termostatica, spia pilota e termocoppia.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.

Optional

- Piastra bistecchiera LISCIA o RIGATA in ghisa antiacido semilucido.
- Dischetto centrale di schermatura fiamma per l'utilizzo di tegami di diametro inferiore a 10 cm.
- Griglia in tondino di acciaio inox AISI 304, Ø 12 mm, utile per 2 fuochi aperti.
- Vassoi sotto-bruciatori per una veloce pulizia.

Dati tecnici

Peso netto	58 kg	Peso lordo	68 kg
Potenza gas	25 kW	Dimensioni	80x92x25 cm
Imballo	85x100x68 cm		

Icon9000 prof.900 - 2 mm
CUCINA GAS 4 FUOCHI