

CUCINA ELETTRICA TUTTAPIASTRA

Cucina tuttapiastro realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Piastra radiante in acciaio 16 Mo5. Riscaldamento tramite resistenze saldo-brasate. Controllo indipendente della temperatura sulle zone di lavoro. Predisposizione per il controllo remoto del taglio di picco di potenza.



Alimentazione	Elettricità	Controllo Energia	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza
Spessore piano	2 mm		

Caratteristiche funzionali

- Tuttapiastro con piano di cottura con 4 zone riscaldanti con regolazione di temperatura indipendente per ciascuna zona della piastra.
- Piastra di cottura in acciaio legato (16 Mo5) spessore 15 mm che garantisce un elevato rendimento rispetto alle potenze impiegate.
- n. 4 zone di cottura indipendente di potenza nominale 3 kW ciascuna.
- Superficie di cottura della piastra 657 x 657 mm, superficie utile 43,16 dm².
- Potenza specifica per dm² di superficie utile 278 W.
- Elementi riscaldanti con resistenze saldobrasate che garantiscono tempi di risposta rapidi e elevata efficienza, regolazione della temperatura 30-360°C.
- Pannello coibentante posto sotto gli elementi riscaldanti per ridurre al minimo la dispersione termica e massimizzare l'efficienza.
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza.
- Installazione con appositi accessori: su vano base, su piano di appoggio, su struttura a ponte, su trave a sbalzo.

Caratteristiche costruttive

- Cucina Tuttapiastro realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm 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.
- Piano con involucro perimetrale ed inclinato per il contenimento dei liquidi.
- Il piano può essere allagato per il lavaggio utilizzando il tappo-troppo pieno (a corredo) e l'accessorio kit pulizia piastra.
- Scarico liquidi dall'invaso frontale con cassetto di raccolta estraibile di capacità di 1,75 lt integrato nel cruscotto.
- Foro di scarico grassi diam. 32 mm.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.
- Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale e dal cruscotto.
- La piastra in acciaio, unitamente agli elementi riscaldanti e ai termostati di lavoro e di sovratemperatura, è rimovibile dall'alto senza necessità di rimuovere l'apparecchiatura dall'impianto.
- Il filtro aria (pulibile in lavastoviglie) si trova sul fondo dell'apparecchio in posizione accessibile all'utente ed è dotato di una clip a molla che facilita le operazioni di montaggio e smontaggio.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Termostato di sicurezza a protezione del surriscaldamento nel caso di rottura del termostato di lavoro.
- Ventola raffreddamento vano componenti con filtro aspirazione rimovibile e lavabile in lavastoviglie.
- Spia di segnalazione per sovratemperatura vano componenti.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Grado di protezione IPX5.

Dotazioni di serie

- Tappo piastra con funzione di troppo-pieno.

1N0TPE



Optional

- Tubo realizzato in acciaio inox AISI 304 per lo scarico dell'acqua durante la pulizia della piastra.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<i>Peso netto</i>	120 kg
<i>Peso lordo</i>	125 kg	<i>Potenza elettrica</i>	12 kW
<i>Dimensioni</i>	80x92x25 cm	<i>Imballo</i>	90x102x68 cm

Icon9000 prof.900 - 2 mm
CUCINA ELETTRICA TUTTAPIASTRA



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

09/02/2021