

CUCINA GAS 4 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO PLURI-VENTILATO

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 azionati da rubinetto valvolato. Spia pilota e termocoppia. Invaso sottobruciatori stampato a tenuta di liquidi. Forno elettrico pluri-ventilato in acciaio inox AISI 430 termostato, guide inox smontabili, capacità contenitori 2/1GN.



Alimentazione	Gas/Elettricità	Spessore piano	2 mm
Tipologia Forno	Forno elettrico ventilato 2/1GN		

Caratteristiche funzionali

- Piano di cottura a gas dotato di n. 4 fuochi aperti.
- n. 2 bruciatori di piano a doppia corona diam. 110 mm da 7 kW con regolazione continua della potenza da 7 a 2.3 kW
- n. 2 bruciatori di piano a doppia corona diam. 130 mm da 10 kW con regolazione continua della potenza da 10 a 2.5 kW
- Bruciatori con accoppiamento in materiale ceramico per una facile estrazione.
- Bruciatori e griglie in ghisa facilmente estraibili e lavabili in lavastoviglie.
- Bruciatore con tubo Venturi brevettato per la sua geometria innovativa; garantisce un'ottimale combustione, riducendo al massimo le emissioni nocive (CO₂).
- 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.
- Forno elettrico pluri-ventilato da 7,9 kW
- Capacità di cottura forno: 2 teglie 2/1GN su telaio estraibile in acciaio a tre livelli.
- Temperature di cottura forno da 80 a 260 °C con 6 modalità di funzionamento.
- Ventilazione forno: 2 ventole radiali raddoppiano la produttività rispetto alla versione statica.
- Installazione con appositi accessori: a terra su piedi, su telaio pluri-modulo, su trave a sbalzo.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Pannelli esterni in acciaio inox, cruscotto con pannelli laterali in acciaio AISI 304, 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 traccimazione di liquidi.
- Bruciatori di piano, spartifiamma e griglie di appoggio in ghisa smaltata.
- Camera di cottura del forno in acciaio inox AISI 430 spessore 10/10; dimensioni 53x69x31 cm (2/1GN)
- Porta forno coibentata a doppia parete con cerniere Heavy Duty.
- Guarnizione in gomma sulla facciata del forno per garantire una perfetta chiusura.
- Manopole ergonomiche in metallo con isolamento in fibra di ceramica.
- 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 manutenzione sui componenti interni non richiede lo spostamento della macchina.

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.
- Grado di protezione IPX5.

Dotazioni di serie

- In dotazione 1 griglia cromata 2/1GN.

Optional



1N1FAAEV



- 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

<i>Voltaggio</i>	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<i>Peso netto</i>	150 kg
<i>Peso lordo</i>	160 kg	<i>Potenza elettrica</i>	8 kW
<i>Potenza gas</i>	34 kW	<i>Dimensioni</i>	80x92x75 cm
<i>Imballo</i>	86x102x116 cm		

CUCINA GAS 4 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO PLURI-VENTILATO
Icon9000 prof.900 - 2 mm