

CUCINA GAS TUTTAPIASTRA CON FORNO GAS PLURI-VENTILATO

Cucina tuttapiastro realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Piastra radiante in ghisa. Riscaldamento tramite bruciatore centrale tubolare inox comandato da rubinetto valvolato con spia pilota, termocoppia. Accensione elettronica a treno di scintille. Forno gas pluri-ventilato in acciaio inox AISI 430 termostato con guide inox smontabili, capacità contenitori 2/1GN.



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

Caratteristiche funzionali

- Tuttapiastro con piano di cottura con piastra radiante.
- Piastra di cottura in ghisa G.15 spessore 40 mm.
- Piastra con zone isoterme differenziate, da 500°C sul centro degradanti verso i bordi; disco centrale rimovibile diametro 300 mm.
- Superficie di cottura della piastra 795 x 700 mm, superficie utile 55,6 dm².
- Potenza specifica per dm² di superficie utile 223 W.
- Riscaldamento piastra tramite bruciatore centrale in acciaio inox, a combustione stabilizzata.
- Camera di combustione della piastra in acciaio inox AISI430 coibentata a garanzia di non trasmissione del calore sul piano.
- n. 1 bruciatore sottopiastra da 12,5 kW, potenza sulla posizione di minimo 5,5 kW, accensione elettronica a treno di scintille e possibilità di accensione manuale della fiamma pilota rimuovendo il disco centrale.
- Forno gas pluri-ventilato da 8 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.
- Bruciatore forno con accensione elettronica a treno di scintille e possibilità di accensione manuale.
- 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.
- Manopole ergonomiche in metallo con isolamento in fibra di ceramica.
- Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale e dal cruscotto.
- Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano.
- 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.

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.

Dati tecnici

Voltaggio	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	Peso netto	160 kg
-----------	----------------------	------------	--------



1N1TPGV



<i>Peso lordo</i>	185 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,001 kW
<i>Potenza gas</i>	20,5 kW	<i>Dimensioni</i>	80x92x75 cm
<i>Imballo</i>	86x102x116 cm		

CUCINA GAS TUTTAPIASTRA CON FORNO GAS PLURI-VENTILATO
Icon9000 prof.900 - 2 mm



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