

## 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 azionati da rubinetto valvolato. Spia pilota e termocoppia. Invaso sottobruciatori stampato a tenuta di liquidi.



Alimentazione	Gas	Installazione prodotto	Top
Spessore piano	2 mm		

### Caratteristiche funzionali

- Piano di cottura a gas dotato di n. 4 fuochi aperti.
- n. 3 bruciatori di piano a doppia corona diam. 110 mm da 6,5 kW con regolazione continua della potenza da 6,5 a 1,9 kW.
- n. 1 bruciatore di piano monocorona diam. 80 mm da 4 kW con regolazione continua della potenza da 4 a 1,3 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.
- Apparecchio predisposto per installazione su vano base, piano di appoggio; con appositi accessori su struttura a ponte e trave a sbalzo.

### Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Cruscotto in acciaio inox AISI 304, spessore 12/10 mm, con finitura Scotch Brite. Pannelli laterali in acciaio inox AISI 304, retro in acciaio inox.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Invaso sotto-bruciatori stampato (unico ogni due fuochi), profondo 71 mm, con ampie raggature per facilitarne la pulizia.
- Spia pilota dei bruciatori di piano protetta dallo spegnimento accidentale per trascinamento 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.
- Alzatina posteriore raggiata sul piano h = 4 cm.
- Piedini in gomma antiscivolo h = 2 cm.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale o 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 e Accessori

- Piastra bisticchiera 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	50 kg	Peso lordo	65 kg
Potenza gas	23,5 kW	Dimensioni	80x72x25 cm



# 1S0FA0



Imballo

86x82x65 cm

Icon 7000 prof. 700  
CUCINA GAS 4 FUOCHI



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90  
web: [www.angelopo.com](http://www.angelopo.com) - email: [angelopo@angelopo.it](mailto:angelopo@angelopo.it)

05/07/2023