

## CUCINA GAS TUTTAPIASTRA

Cucina tuttapiastro realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Piastra radiante in acciaio 16 Mo5. Riscaldamento piastra tramite bruciatore centrale tubolare inox comandato da rubinetto valvolato con spia pilota, termocoppia. Accensione piezoelettrica.



Alimentazione	Gas	Installazione prodotto	Top
Spessore piano	2 mm		

### Caratteristiche funzionali

- Tuttapiastro con piano di cottura radiante.
- Piastra di cottura in acciaio legato (16Mo5) spessore 15 mm che garantisce un elevato rendimento rispetto alle potenze impiegate.
- Zona di cottura di potenza variabile da 10 a 4 kW.
- Piastra con zone isotermiche differenziate, da 450°C sul centro degradanti verso i bordi.
- Disco centrale rimovibile diametro 300 mm, può essere rimosso tramite un semplice utensile da cucina per effettuare il coup de feux o la manutenzione.
- Dimensioni della piastra e superficie utile: 760 x 550 x 15 mm; 41,8 dmq.
- Riscaldamento piastra tramite bruciatore centrale a combustione stabilizzata.
- n. 1 bruciatore sotto-piastra da 10 kW, potenza sulla posizione di minimo 4 kW, accensione piezoelettrica e possibilità di accensione manuale della fiamma pilota rimuovendo il disco.
- 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 preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- La piastra di cottura è rimovibile dall'alto senza necessità di rimuovere l'apparecchiatura dall'impianto.
- Perimetro della piastra smussato e raggiato per favorire la pulizia; appoggio della piastra di cottura sul piano di lavoro con bordo stampato per impedire infiltrazioni di liquidi nella camera di combustione.
- Piastra con camera di combustione in acciaio inox AISI430, coibentata per ridurre le perdite di calore.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Alzatina posteriore raggiata sul piano h = 4 cm, con camino incorporato per lo scarico calore, mascherina in ghisa smaltata asportabile.
- Piedini in gomma antiscivolo h = 2 cm.
- La manutenzione sui componenti interni non richiede lo spostamento della macchina.
- 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

- Colonna erogazione acqua.

### Dati tecnici

Potenza gas	10 kW	Dimensioni	80x72x25 cm
Imballo	86x82x65 cm		

