1S1FAPG

CUCINA GAS 2 FUOCHI PIASTRA RADIANTE SU FORNO GAS STATICO

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. Piastra radiante sul piano a destra. Forno gas statico in acciaio inox AISI 430 termostatato, guide inox smontabili, capacità contenitori GN 2/1.

Alimentazione	Gas	*Installazione prodotto*	con vano integrato
Spessore piano	2 mm	*Tipologia Forno*	Forno gas statico 2/1GN

Caratteristiche funzionali

- Piano di cottura a gas dotato di n. 2 fuochi aperti e piastra radiante posizionata sulla destra.
- n. 2 bruciatori di piano, a doppia corona, diametro 110 mm, da 6,5 kW con regolazione continua della potenza da 6,5 a 1,9 kW.
- n. 1 bruciatore sotto-piastra, da 5,5 kW con regolazione continua della potenza da 5,5 a 1,9 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.
- Piastra di cottura in acciaio legato (16Mo5) spessore 15 mm che garantisce un elevato rendimento rispetto alle potenze impiegate. n. 1 bruciatore sotto-piastra da 5,5 kW, potenza sulla posizione di minimo 1,9 kW, accensione piezoelettrica. Zone isotermiche differenziate, da 450°C sul centro degradanti verso i bordi. Dimensioni della piastra e superficie utile: 380 x 550 x 15 mm; 21 dmq. Riscaldamento piastra tramite bruciatore centrale a combustione stabilizzata.
- La superficie della piastra è allineata alle griglie dei fuochi aperti per agevolare lo spostamento delle pentole.
- Forno a gas statico da 6 kW.
- Capacità del forno: contenitori GN 2/1 (o GN 1/1); reggiteglie smontabile in acciaio inox a tre livelli.
- Temperature di cottura del forno: da 80°C a 300°C.
- Apparecchio predisposto per installazione a terra su piedi.

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.
- Invaso sotto-bruciatori stampato (unico ogni due fuochi), profondo 71 mm, con ampie raggiature per facilitarne la pulizia.
- Spia pilota dei bruciatori di piano protetta dallo spegnimento accidentale per tracimazione di liquidi.
- Bruciatori di piano, spartifiamma e griglie di appoggio in ghisa smaltata.
- 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.
- Camera di combustione della piastra in acciaio inox AISI 430, coibentata per ridurre le perdite di calore.
- Camera di cottura del forno in acciaio inox AISI 430 spessore 10/10, finitura lucida. Dimensioni (L x P x H) 53 x 65 x 31 cm. Coibentazione tramite pannello in fibra ceramica ad elevata densità. Porta forno in acciaio inox AISI 304 satinato, controporta in acciaio inox AISI 441, coibentata con lana di vetro ad elevata densità. Maniglia in alluminio cromato a tutta larghezza. Cerniere Heavy Duty. Guarnizione in gomma siliconica sulla facciata del forno per garantire una perfetta chiusura.
- Fondo del forno in ferro smaltato, smontabile, con dischetto amovibile per ispezione e accensione manuale.
- 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.
- Piedi di appoggio a pavimento, regolabili, in acciaio inox AISI 304, suola antigraffio in materiale isolante plastico. I piedi vengono forniti ad una altezza fissa di 15 cm. Estensione del piede 5 cm (altezza minima / altezza massima: 87,5/92,5 cm).
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale e dal cruscotto.

1S1FAPG

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Controllo di sicurezza funzionamento a gas assicurato da valvola termostatica, spia pilota e termocoppia.
- Termostato di sicurezza per sovra-temperature forno.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.

Dotazioni di serie

- In dotazione al forno 1 griglia cromata GN 2/1.

Optional e Accessori

- 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.
- Ruote.

Dati tecnici

Peso netto	132 kg	*Peso lordo*	147 kg
Potenza gas	24,5 kW	*Dimensioni*	80x72x90 cm
Imballo	86x82x130 cm		

CUCINA GAS 2 FUOCHI PIASTRA RADIANTE SU FORNO GAS STATICO

Icon7000 prof.700