

## CUCINA 4 PIASTRE ELETTRICHE SU FORNO ELETTRICO STATICO

Cucina con piastre elettriche realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Piastre di cottura in ghisa quadrate, a tenuta di liquidi, dotate di dispositivo di protezione termica, commutatore a 7 posizioni per ogni piastra. Forno elettrico statico in acciaio inox AISI 430 termostato, guide inox smontabili, capacità contenitori GN 2/1.



|                |             |                        |                                |
|----------------|-------------|------------------------|--------------------------------|
| Alimentazione  | Elettricità | Installazione prodotto | con vano integrato             |
| Spessore piano | 2 mm        | Tipologia Forno        | Forno elettrico statico GN 2/1 |

### Caratteristiche funzionali

- Nr. 4 piastre elettriche di forma quadrata in ghisa, dimensioni di ogni piastra 22,7 x 22,7 cm.
- Potenza di ciascuna piastra 2,6 kW, regolabile su 7 posizioni di funzionamento.
- Forno elettrico statico da 7,2 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 100°C a 300°C. Tre modalità di funzionamento: resistenza inferiore, resistenza superiore, resistenza inferiore e superiore contemporaneamente.
- 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.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Piano con invaso stampato per il contenimento dei liquidi e l'alloggiamento delle piastre.
- Coibentazione per limitare le temperature superficiali sul fronte del piano di cottura e migliorare il comfort dell'utilizzatore.
- 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 acciaio smaltato, smontabile.
- 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 antiraffio 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).
- 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

- Termostato di sicurezza, integrato alle piastre, a protezione del surriscaldamento per funzionamento a vuoto.
- Termostato di sicurezza surriscaldamento forno.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Grado di protezione IPX4.

### Dotazioni di serie

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

### Optional

- Colonna erogazione acqua, ruote.

### Dati tecnici



# 1S1PE4E



*Voltaggio*

400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz

*Potenza elettrica*

18,3 kW

*Dimensioni*

80x72x90 cm

*Imballo*

86x82x130 cm

CUCINA 4 PIASTRE ELETTRICHE SU FORNO ELETTRICO STATICO

Icon7000 prof.700



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)

23/02/2021