

## CUCINA ELETTRICA TUTTAPIASTRA CON FORNO ELETTRICO STATICO

Cucina tuttapiastro realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Piastra radiante in acciaio 16 Mo5. Riscaldamento piastra tramite elementi riscaldanti ad infrarosso. Controllo indipendente della temperatura sulle zone di lavoro. 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

- Tuttapiastro con piano di cottura con 4 zone riscaldanti con regolazione di temperatura indipendente per ciascuna zona della piastra.
- Piastra di cottura in acciaio legato (16Mo5) spessore 15 mm che garantisce un elevato rendimento rispetto alle potenze impiegate.
- n. 4 zone di cottura indipendente di potenza 2,5 kW ciascuna.
- Dimensioni della piastra e superficie utile: 736 x 570mm (LxP); 42 dmq.
- Riscaldamento tramite elementi riscaldanti con resistenze a infrarosso che garantiscono tempi di risposta rapidi e elevata efficienza.
- Regolatore di energia a 9 livelli.
- Forno elettrico statico da 7,9 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 preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- La piastra di cottura è rimovibile dall'alto senza necessità di rimuovere l'apparecchiatura dall'impianto.
- Ogni elemento ad infrarosso è contenuto all'interno di un cassetto in materiale isolante posto sotto gli elementi riscaldanti per ridurre al minimo la dispersione termica e massimizzare l'efficienza.
- 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 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).
- 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 per sovra-temperature 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



# 1S1TPEE



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

## Optional

- Colonnina erogazione acqua.
- Ruote.

## Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<i>Potenza elettrica</i>	17,9 kW
<i>Dimensioni</i>	80x72x90 cm	<i>Imballo</i>	86x82x130 cm

CUCINA ELETTRICA TUTTAPIASTRA CON FORNO ELETTRICO STATICO

Icon7000 prof.700

