

CUCINA GAS TUTTAPIASTRA CON FORNO GAS 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 bruciatore centrale tubolare inox comandato da rubinetto valvolato con spia pilota, termocoppia. Forno gas statico in acciaio inox AISI 430 termostato, guide inox smontabili, capacità contenitori GN 2/1. Accensione piezoelettrica.



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

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.
- 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.
- Riscaldamento forno tramite bruciatore con spia pilota, termocoppia ed accensione piezoelettrica.
- 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.
- 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.
- 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).
- 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.
- Termostato di sicurezza per sovra-temperature forno.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.



1S1TPG



- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.

Dotazioni di serie

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

Optional

- Colonna erogazione acqua.
- Ruote.

Dati tecnici

<i>Potenza gas</i>	16 kW	<i>Dimensioni</i>	80x72x90 cm
<i>Imballo</i>	86x82x130 cm		

CUCINA GAS TUTTAPIASTRA CON FORNO GAS STATICO
Icon7000 prof.700