

CUCINA GAS TUTTAPIASTRA

Cucina tuttapiastro realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 30/10 mm. Piastra radiante in ghisa. Riscaldamento tramite bruciatore centrale tubolare inox comandato da rubinetto valvolato con spia pilota, termocoppia. Accensione elettronica a treno di scintille.



Alimentazione

Gas

Spessore piano

3 mm

Caratteristiche funzionali

- Tuttapiastro con piano di cottura con piastra radiante.
- Piastra di cottura in ghisa G.15 spessore 40 mm.
- Piastra con zone isotermiche differenziate, da 500°C sul centro degradanti verso i bordi; disco centrale rimovibile diametro 300 mm.
- Superficie di cottura della piastra 795 x 700 mm, superficie utile 55,6 dm².
- Potenza specifica per dm² di superficie utile 223 W.
- Riscaldamento piastra tramite bruciatore centrale in acciaio inox, a combustione stabilizzata.
- Camera di combustione della piastra in acciaio inox AISI430 coibentata a garanzia di non trasmissione del calore sul piano.
- n. 1 bruciatore sottopiastra da 12,5 kW, potenza sulla posizione di minimo 5,5 kW, accensione elettronica a treno di scintille e possibilità di accensione manuale della fiamma pilota rimuovendo il disco centrale.
- Installazione con appositi accessori: su vano base, su piano di appoggio, su struttura a ponte, su trave a sbalzo.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 30/10 con finitura Scotch Brite.
- Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale e dal cruscotto.
- Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano.
- La piastra in acciaio, unitamente agli elementi riscaldanti e ai termostati di lavoro e di sovratemperatura, è rimovibile dall'alto senza necessità di rimuovere l'apparecchiatura dall'impianto.

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.
- Grado di protezione IPX5.

Dati tecnici

Voltaggio	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	Peso netto	120 kg
Peso lordo	125 kg	Potenza elettrica	0,001 kW
Potenza gas	12,5 kW	Dimensioni	80x92x25 cm
Imballo	90x102x68 cm		

CUCINA GAS TUTTAPIASTRA

Icon9000 prof.900 - 3 mm