

CUCINA PIASTRE ELETTRICHE FORNO ELETTRICO PLURI-VENTILATO

Cucina con piastre elettriche realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 30/10mm. Piastre di cottura in ghisa a tenuta di liquidi, dotate di dispositivo di protezione termica. Ogni piastra azionata da un commutatore a 5 posizioni. Forno elettrico pluri-ventilato in acciaio inox AISI 430 termostato. Capacità contenitori 2/1GN. Predisposizione per il controllo remoto del taglio di picco.



Alimentazione	Elettricità	Controllo Energia	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza
Spessore piano	3 mm	Tipologia Forno	Forno elettrico ventilato 2/1GN

Caratteristiche funzionali

- Nr. 4 piastre elettriche di forma quadrata in ghisa di dim. 29,5x29,5 cm.
- Potenza di ciascuna piastra 4 kW; regolabile su 4 posizioni di funzionamento.
- Forno elettrico pluri-ventilato da 7,9 kW
- Capacità di cottura forno: 1 teglia 2/1GN su telaio estraibile in acciaio a tre livelli.
- Temperature di cottura forno da 80 a 260 °C con 6 modalità di funzionamento.
- Ventilazione forno: 2 ventole radiali raddoppiano la produttività rispetto alla versione statica.
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza.
- 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.
- Pannelli esterni in acciaio inox, cruscotto con pannelli laterali in acciaio AISI 304, finitura Scotch Brite.
- 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 sotto al piano di cottura per limitare le temperature superficiali sul fronte e migliorare il comfort dell'utilizzatore.
- Camera di cottura del forno in acciaio inox AISI 430 spessore 10/10; dimensioni 53x69x31 cm (2/1GN)
- Porta forno coibentata a doppia parete con cerniere Heavy Duty.
- Guarnizione in gomma sulla facciata del forno per garantire una perfetta chiusura.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.
- Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale e dal cruscotto.
- La manutenzione sui componenti interni non richiede lo spostamento della macchina.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Termostato di sicurezza, integrato alle piastre, a protezione del surriscaldamento per funzionamento a vuoto
- Termostato di sicurezza surriscaldamento forno.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Grado di protezione IPX5.

Dotazioni di serie

- In dotazione 1 griglia cromata 2/1GN.

Dati tecnici

Voltaggio	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	Peso netto	120 kg
Peso lordo	135 kg	Potenza elettrica	24 kW



1T1PE4EV



Dimensioni

80x92x75 cm

Imballo

86x102x116 cm

CUCINA PIASTRE ELETTRICHE FORNO ELETTRICO PLURI-VENTILATO

Icon9000 prof.900 - 3 mm



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

09/02/2021