

CUCINA GAS 6 FUOCHI

Cucina gas realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Griglie di piano e bruciatori in ghisa smaltata. Bruciatori smontabili con spartifiamma a doppia corona e mono-corona azionati da rubinetto valvolato. Spia pilota e termocoppia. Invaso sottobruciatori stampato a tenuta di liquidi.



Alimentazione	Gas	Installazione prodotto	Top
Spessore piano	2 mm		

Caratteristiche funzionali

- Piano di cottura a gas dotato di n. 6 fuochi aperti.
- n. 4 bruciatori di piano, a doppia corona, diametro 110 mm, da 6,5 kW con regolazione continua della potenza da 6,5 a 1,9 kW.
- n. 2 bruciatori di piano, mono-corona, diametro 80 mm, da 4 kW con regolazione continua della potenza da 4 a 1,3 kW.
- Bruciatori con accoppiamento in materiale ceramico per una facile estrazione.
- Bruciatori e griglie in ghisa facilmente estraibili e lavabili.
- Tubo Venturi del bruciatore con geometria innovativa che garantisce un'ottimale combustione e riduce al massimo la possibilità di occlusione degli ugelli gas.
- Il bruciatore a doppia corona unitamente alla particolare inclinazione della fiamma garantisce una migliore uniformità e distribuzione termica sul fondo di pentole anche di grandi dimensioni.
- Apparecchio predisposto per installazione su vano base, piano di appoggio; con appositi accessori su struttura a ponte e trave a sbalzo.

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.
- Invaso sotto-bruciatori stampato (unico ogni due fuochi), profondo 71 mm, con ampie raggature per facilitarne la pulizia.
- Spia pilota dei bruciatori di piano protetta dallo spegnimento accidentale per trascinamento di liquidi.
- Bruciatori di piano, spartifiamma e griglie di appoggio in ghisa smaltata.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Alzatina posteriore raggiata sul piano h = 4 cm.
- Piedini in gomma antiscivolo h = 2 cm.
- 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.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.

Optional e Accessori

- Piastra bisticchiera liscia o rigata, in ghisa antiacido semilucido.
- Dischetto centrale di schermatura fiamma per l'utilizzo di tegami di diametro inferiore a 10 cm.
- Griglia in tondino di acciaio inox AISI 304, Ø 12 mm, utile per 2 fuochi aperti.
- Vassoi sotto-bruciatori per una veloce pulizia.

Dati tecnici

Peso netto	77 kg	Peso lordo	92 kg
Potenza gas	34 kW	Dimensioni	120x72x25 cm



2S0FA0



Imballo

126x82x65 cm

Icon 7000 prof. 700
CUCINA GAS 6 FUOCHI



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

05/07/2023