

CUCINA GAS 6 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO VENTILATO E VANO

Cucina gas realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 12/10 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 raggiato a tenuta di liquidi. Forno elettrico ventilato in acciaio inox AISI 430 termostato, guide inox smontabili, capacità contenitori GN 1/1. Vano laterale chiuso da portina con 4 guide portateghe GN 1/1.



Alimentazione	Gas/Elettricità	Composizione piano	6 fuochi aperti
Installazione prodotto	con vano integrato	Tipologia Forno	Forno elettrico ventilato 1/1GN

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 kW con regolazione continua della potenza da 6 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 in lavastoviglie.
- Riferimento funzionale di azionamento bruciatore anteriore o posteriore ottenuto per stampaggio sul cruscotto di facile lettura.
- Bruciatore con tubo Venturi, brevettato per la sua geometria innovativa che salvaguarda l'iniettore da otturazione e garantisce un'ottimale combustione.
- 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.
- Forno elettrico ventilato da 5,2 Kw.
- Capacità del forno: contenitori GN 1/1, su telaio smontabile in acciaio inox a tre livelli.
- Temperature di cottura del forno: da 80°C a 300°C, con 4 modalità di funzionamento, standard o con grill, con o senza ventilazione.
- Ventilazione forno: 1 ventola radiale raddoppia la produttività rispetto alla versione statica.
- Riscaldamento del forno tramite 3 resistenze corazzate.
- Vano laterale in acciaio inox AISI 304, porta, guide in acciaio inox per n. 4 teglie GN 1/1 (passo 7,3 cm). Dimensioni utili (LxPxH): 65 x 33,5 x 40 cm.
- Installazione: a terra su piedi.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 12/10 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.
- Invaso sotto-bruciatore, profondo 7,45 cm, a tenuta di liquidi, raggiato sui 4 lati per una facile pulizia.
- Spia pilota dei bruciatori di piano protetta dallo spegnimento accidentale per trascinamento di liquidi.
- Bruciatori di piano, spartifiamma e griglie di appoggio tegami in ghisa smaltata (dimensioni griglia: 34,5 x 58,6 cm una griglia ogni due bruciatori).
- Camera di cottura del forno in acciaio inox AISI 430 spessore 10/10, dimensioni 53,5 x 42 x 30 cm. Coibentazione in lana di vetro. Porta forno coibentata con controporta inox, maniglia in alluminio cromato, cerniere Heavy Duty. Guarnizione in gomma sulla facciata del forno per garantire una perfetta chiusura.
- Fondo del forno in acciaio smaltato, smontabile.
- Manopole in materiale atermico con serigrafia sul bordo dei livelli di potenza.
- Scarico dei fumi combusti attraverso camino posteriore ricavato per stampaggio, con bordo perimetrale per il contenimento dei liquidi e mascherina smaltata.
- Piedi di appoggio a pavimento regolabili in acciaio inox AISI 304 luce utile 180 mm, dotati di suola antigraffio in materiale isolante plastico.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale e dal cruscotto.

2G1FA0EV



- La manutenzione sui componenti interni non richiede lo spostamento della macchina.

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.

Dotazioni di serie

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

Optional

- Piastra bistecchiera liscia o rigata, in ghisa antiacido semilucido.
- Dischetto centrale di schermatura fiamma per l'utilizzo di tegami di diametro inferiore a 10 cm.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<i>Peso netto</i>	130 kg
<i>Peso lordo</i>	163 kg	<i>Potenza elettrica</i>	5,2 kW
<i>Potenza gas</i>	32 kW	<i>Dimensioni</i>	105x70x90 cm
<i>Imballo</i>	110x82x118 cm		

CUCINA GAS 6 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO VENTILATO E VANO
Gamma prof. 700