1N1FADEV

COCINA 4 FUEGOS CON HORNO ELÉCTRICO PLURI-VENTILADO



Cocina de gas construída en acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Rejillas y quemadores de fundición esmaltada. Quemadores extraibles con repartidores de llama a doble y mono corona, accionados por grifo valvulado. Espía piloto y termopar. Plano bajo quemador estampado y estanco. Horno electrico pluri-ventilado en acero inox AISI430 con termóstato, guías inox desmontables, capacidad contenedores 2/1GN.

Alimentación	Gas/electricidad	*Espesor encimera*	2 mm
Tipo horno	Horno convección eléctrico 2/1GN		

Características funcionales

- Plano de cocción gas provisto de n. 4 fuegos abiertos.
- n. 1 quemador de plano de mono corona diam. 80 mm de 4 kW con regolación continua de la potencia de 4 a 1.3 kW
- n. 3 quemadores de plano de doble corona diam. 110 mm de 7 kW con regolación continua de la potencia de 7 a 2.3 kW
- Quemadores con acoplamiento de material cerámico para una extracción fácil.
- Quemadores y parrillas en hierro fundido fácilmente extraíbles y lavables.
- Quemador con tubo Venturi patentado por su geometría innovadora; garantiza una combustión óptima y reduce al máximo las emisiones nocivas (CO2).
- El quemador de doble corona y la inclinación particular de la llama aseguran una mejor uniformidad y una distribución térmica en la fondo de ollas con grandes dimensiones.
- Horno eléctrico pluri-ventilato de 7,9 kW
- Capacidad horno: 2 bandejas 2/1GN sobre estructura extraíble de acero de 3 niveles.
- Control de la temperatura de cocción horno de 80 a 260°C y 6 modalidades de funcionamiento.
- Ventilación horno: 2 ventiladores radiales doblan la productividad en comparación con la versión estática.
- Instalaciones a través de accesorios especiales: apoyo en el pavimento sobre pies, sobre bastidor plurimdular, con voladizo sobre barra de soporte.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Paneles externos en acero inoxidable, consola con paneles laterales en acero AISI 304, acabado Scotch Brite.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Bandeja bajo quemador (una cada dos fuegos) estampada, profundidad 80 mm, con cantos redondeados simplificando las operaciones de limpieza.
- Piloto de los quemadores sul plano con protección para evitar que se apague accidentalmente en caso de rebosamiento de líquidos.
- Quemadores, repartidor de llama y rejillas de apoyo realizados en fundición esmaltada.
- Cámara de cocción del horno de acero inox AISI 430 espesor 10/10; dimensiones 53x69x31 cm (2/1GN)
- Puerta del horno de doble pared con aislamiento y bisagras de alta resistencia.
- Guarnición de goma en la parte delantera del horno para asegurar un cierre perfecto.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Chimenea de humos estanca sobre el plano.
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal y panel de mandos.
- El mantenimiento de los componentes internos no requiere mover el aparato.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Control de seguridad funcionamiento gas asegurado por válvula termostática, piloto y termopar.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- Grado de protección IPX5.

COCINA 4 FUEGOS CON HORNO ELÉCTRICO PLURI-VENTILADO

Icon9000 prof.900 - 2 mm

1N1FADEV

Equipamiento de serie

· En dotación: 1 rejilla cromada 2/1 GN.

Opcional y Accesorios

· Disco central de reducción para-llama para usar cacerolas de diámetro inferior a 10 cm.
· Rejilla en barra de acero inox AISI304, Ø 12 mm, útil para dos fuegos abiertos.
· Bandejas bajo quemadores para una limpieza facíl.

Datos técnicos

Voltaje	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	*Peso neto*	150 kg
Peso bruto	160 kg	*Potencia electrica*	8 kW
Potencia gas	25 kW	*Dimenesiones*	80x92x75 cm
Embalaje	86x102x116 cm		

COCINA 4 FUEGOS CON HORNO ELÉCTRICO PLURI-VENTILADO

Icon9000 prof.900 - 2 mm