1N1TPGV

COCINA DE GAS TODOPLANCHA HORNO DE GAS PLURI-VENDILADO



Cocina de todoplancha construída en acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Placa radiante realizada en fundición. Calentamiento por quemador central de acero inox accionado por grifo valvulado, con espia piloto y termopar. Encendido electrónico por tren de chispas. Horno de gas pluri-ventilado en acero inox AISI430 con termóstato, guías inox desmontables, capacidad contenedores 2/1GN.

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

Características funcionales

- Cocina todaplancha provista de placa radiante.
- Placa radiante realizada en fundición G.15 espesor 40 mm.
- Placa con zonas isotérmicas diferenciadas, de 500°C desde el centro degratantes hasta los bordes; disco central desmontable diámetro 300 mm.
- Superficie de cocción de la placa 795 x 700 mm, superficie útil 55,6 dm2.
- Potencia específica cada dm² de superficie útil 223 W.
- Calentamiento con quemador central en acero inox, con combustión estabilizada.
- Cámara de combustión de la placa de acero inoxidable AISI 430 con aislamiento para garantizar no transmisión del calor en la encimera.
- n. 1 quemador debajo placa potencia 12,5 kw, potencia calentadora con posición mínimma 5,5 kw, encendido electronico con tren de chispas y encendido manual de la llama piloto retirando simplemente el disco central.
- Horno de gas pluri-ventilado de 8 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.
- Quemador del horno con encendido electrónico por tren de chispas, encendido manual posible.
- Aparato predispuesto para instalación en apoyo en el pavimento sobre pies; a través de accesorios especiales con voladizo sobre barra de soport, sobre bastidor plurimodular.

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.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Patas regulables para suelo en acero inox AISI 304, equipados de suela anti-rayado en material plastico aislante. Los pies se suministran a una altura fija de 15 cm. Extensión del pie 5 cm (altura mínima / altura máxima: 87,5 / 92,5 cm).
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal y panel de mandos.
- Chimenea de humos estanca sobre el plano.
- La placa de acero, los elementos de calefacción y los termostatos de trabajo y de sobre temperatura, es desmontable desde arriba sin la necesidad de retirar el equipo de la estructura.

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.

Equipamiento de serie

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

COCINA DE GAS TODOPLANCHA HORNO DE GAS PLURI-VENDILADO

Icon9000 prof.900 - 2 mm

1N1TPGV

Datos técnicos

Voltaje	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	*Peso neto*	160 kg
Peso bruto	185 kg	*Potencia electrica*	0,001 kW
Potencia gas	20,5 kW	*Dimenesiones*	80x92x90 cm
Embalaje	86x102x131 cm		

COCINA DE GAS TODOPLANCHA HORNO DE GAS PLURI-VENDILADO

Icon9000 prof.900 - 2 mm