1S1FAPG

COCINA DE GAS 2 FUEGOS PLACA RADIANTE CON HORNO DE GAS ESTÁTICO



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 corona, accionados por grifo valvulado. Espía piloto y termopar. Plano bajo quemador estampado y estanco. Placa radiante sobre el plano en la derecha. Horno de gas estático en acero inox AISI430 con termóstato, guías inox desmontables, capacidad contenedores GN 2/1.

Alimentación	Gas	*Espesor encimera*	2 mm
Instalación producto	con base integrada	*Tipo horno*	Horno estático de gas 2/1 GN

Características funcionales

- Encimera provista de n.2 fuegos abiertos y placa radiante colocada a la derecha.
- n. 2 quemadores de plano de doble corona diam. 110 mm de 6,5 kW con regolación continua de la potencia de 6,5 a 1,9 kW.
- n. 1 quemador debajo placa de 5,5 kW con regolación continua de la potencia de 5,5 a 1,9 kW.
- Quemadores con acoplamiento de material cerámico para una extracción fácil.
- Quemadores y parrillas en hierro fundido fácilmente extraíbles y lavables.
- Tubo Venturi del quemador con geometría innovadora que garantiza una combustión óptima y salvaguarda el inyector de la obstrucción.
- 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.
- Placa de cocción en acero aleado (16Mo5) de 15 mm de espesor que garantiza una alta eficiencia en comparación con las potencias utilizadas. Nr. 1 quemador bajo placa de 5,5 kW, potencia en posición mínima 1,9 kW, encendido piezoeléctrico. Zonas isotérmicas diferenciadas, desde 450°C en el centro degradándose hacia los bordes. Dimensiones de la placa y superficie útil: 380 x 550 x 15 mm; 21 dmq. Calentamiento de placas mediante quemador central de combustión estabilizada.
- La superficie de la placa está alineada con las rejillas de los fuegos abiertos para facilitar el movimiento de las ollas.
- Horno de gas estático de 6 kW.
- Capacidad del horno: contenedores GN 2/1 (o GN 1/1) , sobre estructura desmontable de acero inox de 3 niveles.
- Control de la temperatura de cocción horno de 80°C a 300°C.
- Aparato predispuesto para instalación en apoyo en el pavimento sobre pies.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Panel de mandos en acero inox AISI 304, espesor 12/10 mm, con acabado Scotch Brite. Paneles laterales en acero inox AISI 304, panel posterior en acero inox.
- Bandeja bajo quemador (una cada dos fuegos) estampada, profundidad 71 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.
- Perímetro de la placa biselada y redondeada para facilitar la limpieza; soporte de la placa de cocción en la superficie de trabajo con borde impreso para evitar la infiltración de líquidos en la cámara de combustión.
- Cámara de combustión de la placa en acero inoxidable AISI 430, aislada para reducir las pérdidas de calor.
- Cámara de cocción del horno en acero inoxidable AISI 430, espesor 10/10, acabado brillante. Dimensiones (L x P x A) 53 x 65 x 31 cm. Aislamiento mediante panel de fibra cerámica de alta densidad. Puerta del horno en acero inoxidable AISI 304 satinado, puerta interior en acero inoxidable AISI 441, aislada con lana de vidrio de alta densidad. Mango de aluminio cromado de ancho completo. Bisagras de alta resistencia. Junta de goma de silicona en la parte frontal del horno para asegurar un perfecto cierre.
- Fondo del horno desmontable de hieroo esmaltado, con disco amovible para inspección y encendido manual.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Peto posterior redondeado en la encimera h = 4 cm, con chimenea incorporada por la descarga del calor, máscara extraíble de hierro fundido esmaltado.
- 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.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones
- Control de seguridad funcionamiento gas asegurado por válvula termostática, piloto y termopar.
- Termostato de seguridad contra sobrecalentamiento horno.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.

Equipamiento de serie
- En dotación del horno 1 rejilla cromada GN 2/1.

Opcional y Accesorios
- Plancha lisa o ranurada de fundición antiácido semi-brilante.
- 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.
- Ruedas.

Datos técnicos

Peso neto	132 kg	*Peso bruto*	147 kg
Potencia gas	24,5 kW	*Dimenesiones*	80x72x90 cm
Embalaje	86x82x130 cm		

COCINA DE GAS 2 FUEGOS PLACA RADIANTE CON HORNO DE GAS ESTÁTICO

Icon7000 prof.700