1S1TPG

COCINA DE GAS TODOPLANCHA HORNO DE GAS ESTATICO



Cocina de todoplancha construída en acero inox AISI304, espesor plano 20/10 mm. Placa radiante realizada de acero 16 Mo5. Calentamiento placa por quemador central de acero inox accionado por grifo valvulado, con espia piloto y termopar. Horno de gas estático en acero inox AISI430 con termóstato, guías inox desmontables, capacidad contenedores GN 2/1. Encendido piezoeléctrico.

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

Características funcionales

- Todaplancha con encimera de cocción radiante.
- Placa de cocción en acero aleado (16Mo5) de 15 mm de espesor que garantiza una alta eficiencia en comparación con las potencias utilizadas.
- Zona de cocción con potencia variable de 10 a 4 kW.
- Placa con zonas isotérmicas diferenciadas, de 400°C desde el centro degratantes hasta los bordes.
- Disco central extraíble de 300 mm de diámetro, se puede extraer con un simple utensilio de cocina para realizar el "coup de feu" o el mantenimiento.
- Dimensiones de la placa y superficie útil: 760 x 550 x 15 mm; 41,8 dmq.
- Calentamiento de placas mediante quemador central de combustión estabilizada.
- n. 1 quemador debajo placa de 10 kW, potencia de 4 kW en la posición mínima, encendido piezoeléctrico y posibilidad de encendido manual de la llama piloto retirando el disco.
- 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.
- Calentamiento del horno por quemador con polito, termopar y encendido piezoeléctrico.
- 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.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- La placa de cocción es desmontable desde arriba sin la necesidad de retirar el equipo de la estructura.
- 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).
- El mantenimiento de los componentes internos no requiere mover el aparato.
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal o bien el panel de mandos.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Control de seguridad funcionamiento gas asegurado por válvula termostática, piloto y termopar.

COCINA DE GAS TODOPLANCHA HORNO DE GAS ESTATICO

1S1TPG

- 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.

Accesorios en opción

- Columna erogación agua.
- Ruedas.

Datos técnicos

Potencia gas	16 kW	*Dimenesiones*	80x72x90 cm
Embalaje	86x82x130 cm		

COCINA DE GAS TODOPLANCHA HORNO DE GAS ESTATICO

Icon7000 prof.700