2N0FA

COCINA A GAS DE 6 FUEGOS

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.



Alimentación	Gas	*Espesor encimera*	2 mm

Características funcionales

- Plano de cocción gas provisto de n. 6 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. 2 quemadores de plano de doble corona diam. 110 mm de 7 kW con regolación continua de la potencia de 7 a 2.3 kW
- n. 3 quemadores de plano de doble corona diam. 130 mm de 10 kW con regolación continua de la potencia de 7 a 2.5 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.
- Instalaciones a través de accesorios especiales: sobre muebles bases, sobre superficie, en solución en puente, con voladizo sobre barra de soporte.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Estructura y panel de mandos de acero inox AISI 304 con 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.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Protección de goma debajo de los mandos contra las filtraciones de agua.
- 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.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.

Opcional y Accesorios

- Plancha LISA o RANURADA en 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.

Datos técnicos

Peso neto	90 kg	*Peso bruto*	115 kg
Potencia gas	48 kW	*Dimenesiones*	120x92x25 cm
Embalaje	126x102x64 cm		