2N1FAGV

COCINA DE GAS 6 FUEGOS HORNO DE GAS PLURI-VENTILADO VANO



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 de gas pluri-ventilado en acero inox AISI430 con termóstato, guías inox desmontables, capacidad contenedores GN 2/1. Vano lateral con guías para cubetas GN 1/1.

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

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 en lavavajilla.
- 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 de gas pluri-ventilado de 8 kW.
- Capacidad horno: 2 bandejas GN 2/1 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.
- Armario lateral y puerta de acero inox AISI 304, equipado de guías internas estampadas por 6 GN 1/1, agarre obtenido por embutición de la chapa, completamente limpiable.
- 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.
- 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 (GN 2/1)
- 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.
- 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).
- 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.

2N1FAGV

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.

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

Voltaje	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	*Peso neto*	165 kg
Peso bruto	175 kg	*Potencia electrica*	0,1 kW
Potencia gas	56 kW	*Dimenesiones*	120x92x90 cm
Embalaje	126x102x131 cm		

COCINA DE GAS 6 FUEGOS HORNO DE GAS PLURI-VENTILADO VANO

Icon9000 prof.900 - 2 mm