Bacalao: 111890021242842

Placa de cocción de gas de sobremesa con superficie estriada, 4 kW, 30 × 60 × 28 (altura) cm



Descripción

Plancha de gas de sobremesa, superficie estriada, estructura de acero inoxidable. Mandos de plástico termoendurecible.

Rápido aumento de la temperatura y mantenimiento del calor gracias a un quemador de llama estabilizada de alto rendimiento, apto para trabajar a altas temperaturas. Encendido mediante un sistema de chispas con alimentación eléctrica de 230 V, monofásica + neutro.

Placa de cocción de gran espesor con bordes redondeados y protector antisalpicaduras soldado herméticamente para garantizar una fácil limpieza. Placa inclinada y orientada hacia el orificio de desagüe de grasas, que está conectado a un recipiente situado debajo de la superficie de cocción. Equipado de serie con un cajón para el desagüe de grasas.

Equipado con un grifo de gas de seguridad que permite regular la llama de máxima a mínima y que permite que la plancha alcance los 300 °C. Seguridad garantizada por un termopar que se mantiene activo gracias a la llama del quemador.

Acabado de la superficie con corte por láser para garantizar un ensamblaje «cabeza con cabeza» entre las placas y una fijación firme de las mismas entre sí.

Prueba de funcionamiento con gas natural o GLP, según las necesidades del usuario.

. Producto 100 % «Made in Italy».

Dimensiones

Dimensiones exteriores	300x600x280 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso neto	21 kg
Potencia del gas	4 kW
Potencia eléctrica	0,10 kW
Temperatura de funcionamiento	+50 +300 °C