Bacalao: 111890061582834

Placa de cocción de gas de sobremesa con 1/2 superficie lisa y 1/2 estriada, 8 kW, 60 × 60 × 28 (altura) cm



Descripción

Placa de cocción a gas de sobremesa, estructura de acero inoxidable. Mandos de plástico termoendurecible.

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

Superficie 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.

Placa de cocción 1/2 lisa y 1/2 estriada.

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	600x600x280 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Potencia del gas	8 kW
Potencia eléctrica	0,10 kW
Temperatura de funcionamiento	+50 +300 °C