Bacalao: 111900021612842

Placa de cocción eléctrica de sobremesa con superficie estriada, 3,6 kW, 30 × 60 × 28 (alto) cm



Descripción

Placa de cocción eléctrica de sobremesa, estructura de acero inoxidable. Mandos de material atermico con serigrafía funcional en el borde.

Calentamiento mediante resistencias tubulares con funda de acero inoxidable situadas en contacto directo con la placa de cocción. Regulación de la temperatura de la placa mediante un termostato. Temperaturas de trabajo entre 90 °C y 300 °C. Termostato de seguridad de rearme manual contra fallos de funcionamiento del aparato.

Placa única de grandes dimensiones y gran espesor, mecanizada con acabado liso que permite una excelente transmisión del calor. Protector antisalpicaduras soldado. La geometría de la ranura de la placa estriada permite su limpieza con el rascador liso que se utiliza para cortar. La placa está montada sobre la superficie con una ligera inclinación para permitir que las grasas fluyan hacia el desagüe.

Placa de cocción estriada.

Encimera de acero inoxidable AISI 304 con cantos redondeados de gran radio para facilitar la limpieza. Revestimiento frontal, lateral y trasero de acero inoxidable.

Amplio orificio en la superficie de cocción para el drenaje de la grasa hacia un recipiente situado debajo de la propia superficie de cocción. Recipiente para la recogida de grasa incluido en el suministro.

Acabado de la encimera con corte por láser para garantizar un ensamblaje «cabeza con cabeza» entre las encimeras y una fijación firme entre ellas.

. Producto 100 % «Made in Italy».

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	400x700x500 mm
Dimensiones exteriores	300x600x280 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso con embalaje	22 kg
Peso neto	19 kg
Potencia eléctrica	3,6 kW
Temperatura de funcionamiento	+90 +300 °C
Tensión	230 V