Bacalao: 112180001712020

Cocina de gas de 4 fuegos con llama piloto y placa de cocción de hierro fundido, 35,4 kW, 120 × 70 × 85 (alt.) cm



Descripción

Cocina de gas de 4 fuegos con llama piloto y placa de cocción de hierro fundido, estructura de acero inoxidable. Mandos de plástico termoendurecible.

Placa de cocción de hierro fundido de gran espesor con esquinas redondeadas, fabricada en una sola pieza fundida. Inserto redondo central extraíble. Quemador central circular de acero inoxidable, apto para funcionar a altas temperaturas. Temperatura máxima de unos 500 °C en el punto central más caliente.

El calentamiento se consigue mediante quemadores estancos de llama estabilizada en corona superpuesta con diferentes potencias (6,2 kW y 8,5 kW).

Cada quemador está equipado con una llave de gas de seguridad que permite regular la potencia desde el máximo hasta el mínimo. La seguridad está garantizada por un termopar que se mantiene activo gracias a la llama del quemador piloto.

Rejillas de la superficie de cocción y quemadores de hierro fundido esmaltado mate RAAF, resistentes a los álcalis, los ácidos y el fuego.

Las rejillas de la superficie están colocadas sobre una base moldeada con bordes redondeados para facilitar la limpieza y proteger contra el desbordamiento de líquidos.

Bandejas moldeadas con bordes redondeados de acero inoxidable situadas debajo de los quemadores y fácilmente extraíbles para su limpieza.

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

Patas de acero inoxidable regulables en altura.

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

. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	1200x700x850 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso neto	115 kg
Potencia de los quemadores	6 (x1) kW, 6,2 (x2) kW, 8,5 (x2) kW
Potencia del gas	35,4 kW