Bacalao: 111890010212844

Placa de cocción a gas de sobremesa con superficie lisa y rebajada, 7 kW, 40 × 70 × 25 (altura) cm



Descripción

Placa de cocción a gas de sobremesa con superficie lisa, estructura de acero inoxidable. Mandos de material atermico con serigrafía funcional en el borde.

Rápido aumento de la temperatura y mantenimiento del calor gracias a los quemadores de dos ramales con combustión optimizada, aptos para trabajar a altas temperaturas, con grifo termostático de 8 posiciones de seguridad con termopar y llama piloto. Regulación de la temperatura entre 150 °C y 315 °C. Seguridad garantizada por un termopar que se mantiene activo gracias a la llama del quemador piloto.

Placa única rebajada de grandes dimensiones, fabricada en acero inoxidable especial y mecanizada con un acabado liso que permite una excelente transmisión del calor en cuanto al calentamiento, y pulida a espejo para garantizar que los alimentos no se peguen y facilitar la limpieza, de conformidad con la normativa vigente.

Superficie de trabajo con el rebosadero inclinado y orientado hacia el orificio de desagüe de grasas. Amplio orificio en la superficie de cocción para el desagüe de grasas hacia un recipiente con una capacidad de 1,3 litros, situado debajo de la propia superficie de cocción y incluido en el suministro.

Tapón de teflón para tapar el desagüe en caso de cocciones con una fina capa de aceite, disponible bajo pedido.

Encimera moldeada en acero inoxidable AISI 304 con bordes redondeados para facilitar la limpieza. Revestimiento frontal, lateral y trasero de acero inoxidable.

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

Pruebas con gas metano o GLP, según las necesidades del usuario.

. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	400x700x250 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso neto	32 kg
Potencia del gas	7 kW
Superficie	lisa
Temperatura de funcionamiento	+150 +315 °C