Bacalao: 112480060622016

Placa de cocción eléctrica con compartimento abierto, placa rebajada, mitad lisa y mitad estriada, 10 kW, 80 × 70 × 85 (alt.) cm



Descripción

Placa de cocción eléctrica con compartimento abierto, estructura de acero inoxidable. Mandos de material termorresistente con serigrafía funcional en el borde.

Calentamiento mediante resistencias radiante situadas debajo de la placa de cocción. Termostato para regular la temperatura de la placa entre 120 °C y 320 °C. Termostato de seguridad de reinicio manual.

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

Dos zonas de cocción independientes, cada una de ellas equipada con mandos de regulación de la temperatura.

Placa 1/2 lisa y 1/2 estriada.

La encimera tiene una cavidad inclinada y orientada 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 2,9 litros, situado debajo de la propia superficie de cocción y incluido en el suministro.

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

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

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

Patas de acero inoxidable regulables en altura.

. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	910x810x1080 mm
Dimensiones exteriores	800x700x850 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso con embalaje	85 kg
Peso neto	75 kg
Potencia eléctrica	10 kW
Superficie	rayada/lisa

Tensión	400 V