Bacalao: 111890010222935

Placa de cocción de gas de sobremesa con superficie lisa y rebajada, 9 kW, 40 × 90 × 25 (altura) cm



Descripción

Estructura de acero inoxidable. Tiradores 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 funcionar 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 a calentamiento, y pulida a espejo para garantizar que los alimentos no se peguen y facilitar la limpieza, de conformidad con la normativa vigente.

Placa lisa.

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.

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 superficie con corte por láser para garantizar un ensamblaje «cabeza con cabeza» entre las superficies y una fijación firme de las mismas entre sí.

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

. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	400x900x250 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso neto	49 kg
Potencia del gas	9 kW