Bacalao: 111890011012935

Placa de cocción de gas de sobremesa con superficie lisa, 6 kW, 40 × 90 × 25 (altura) cm



Descripción

Estructura de acero inoxidable. Empuñaduras de plástico termoendurecible atermico con prácticos bordes serigrafiados.

Rápido aumento de la temperatura y mantenimiento del calor gracias a los quemadores en forma de U con llama estabilizada y de alto rendimiento, aptos para trabajar a altas temperaturas. Quemadores de un solo brazo en forma de U con combustión optimizada, grifo de máximo, termopar de seguridad de mínimo y llama piloto. Equipado con un grifo de gas de seguridad que permite regular la llama de máximo a mínimo y permite que la placa supere los 300 °C. Estabilidad térmica de la placa de cocción alcanzada a la potencia máxima a 350 °C. Seguridad garantizada por un termopar que se mantiene activo gracias a la llama del quemador.

Placa única de grandes dimensiones que permite una excelente transmisión del calor en cuanto al calentamiento.

Placa de cocción lisa.

Superficie de trabajo inclinada hacia el orificio de desagüe de grasas. Amplio orificio en la superficie de cocción para el desagüe de grasas hacia un recipiente específico con una capacidad de 2,9 litros situado debajo de la propia superficie de cocción.

Placa de cocción de acero inoxidable AISI 304 de gran espesor, con bordes redondeados y protectores antisalpicaduras soldados para facilitar la limpieza. Paneles frontal, laterales y trasero de acero inoxidable.

Acabado de la encimera realizado con corte por láser para un ensamblaje «cabeza con cabeza» y fijación con ribete.

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

. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	400x900x250 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso neto	57 kg
Potencia del gas	6 kW