Bacalao: 111890020222935

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



Descripción

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

Rápido aumento de la temperatura y mantenimiento del calor gracias a quemadores de dos ramales con combustión optimizada, aptos para trabajar a altas temperaturas, con válvula de seguridad de termopar de 8 posiciones controlada por termostato 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 de cocción única, de gran tamaño y perfil rebajado, fabricada en acero inoxidable especial que permite una excelente transmisión del calor y conun acabado brillante tipo espejo para garantizar que los alimentos no se peguen y facilitar una limpieza rápida, cumpliendo con la normativa vigente.

Placa de cocción estriada.

Encimera 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 1,3 litros situado debajo de la propia superficie de cocción.

Superficie de trabajo estampada en acero inoxidable AISI 304 con bordes redondeados para facilitar la limpieza. Paneles frontal, laterales y trasero de acero inoxidable.

Acabado de la encimera realizado mediante corte por láser para un ensamblaje «testa a testa» 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	49 kg
Potencia del gas	9 kW