Bacalao: 111890021012935

Placa de cocción a gas de sobremesa con superficie estriada, 6 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 en U de llama estabilizada y alto rendimiento, aptos para funcionar a altas temperaturas. Quemadores de un solo ramal dispuestos en forma de U, con combustión optimizada, con grifo de máximo, mínimo de seguridad con termopar y llama piloto. Equipado con un grifo de gas de seguridad que permite regular la llama desde el máximo hasta el mínimo y que permite que la plancha supere los 300 °C. La estabilidad térmica de la placa se alcanza a la potencia máxima, a 350 °C. La seguridad está 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 estriada.

Placa inclinada y orientada hacia el orificio de drenaje de grasas, que está conectado a un recipiente situado debajo de la superficie de cocción. Amplio orificio en la superficie de cocción para la evacuación 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 cocción de acero inoxidable AISI 304 de gran espesor, con bordes redondeados y protector antisalpicaduras soldado herméticamente para garantizar una fácil limpieza. Revestimiento frontal, lateral y trasero de acero inoxidable AISI 304.

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

. Producto 100 % «Made in Italy».

Dimensiones

Dimensiones exteriores	400x900x250 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso neto	57 kg
Potencia del gas	6 kW