Bacalao: 111890010232937

Placa de cocción a gas de sobremesa con placas separadas, rebajadas y lisas, 18 kW, 80 × 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 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 rebajada de grandes dimensiones, fabricada en acero inoxidable especial y con un acabado liso que permite una excelente transmisión del calor, además de un acabado brillante tipo espejo para garantizar que los alimentos no se peguen y facilitar una limpieza rápida, de conformidad con la normativa vigente.

Dos placas de cocción completamente separadas para permitir dos procesos de cocción distintos a diferentes temperaturas. Placa de cocción lisa.

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 «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	800x900x250 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso neto	84 kg
Potencia del gas	18 kW