Bacalao: 111890060232937

Placa de cocción a gas de sobremesa con placas separadas y rebajadas, 1/2 lisa y 1/2 estriada, 18 kW, 80 × 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 rebajada de grandes dimensiones, fabricada en acero inoxidable especial, que permite una excelente transmisión del calor y está pulida a espejo para garantizar que los alimentos no se peguen y facilitar la limpieza, cumpliendo con la normativa vigente.

Dos placas completamente separadas para garantizar dos cocciones diferentes a temperaturas distintas. Placa 1/2 lisa y 1/2 estriada.

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 estampada de 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 % «Made in Italy».

Dimensiones

Dimensiones exteriores	800x900x250 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso neto	84 kg
Potencia del gas	18 kW