Bacalao: 111900020212935

Placa de cocción eléctrica de sobremesa con superficie ranurada y rebajada, 7 kW, 40 × 90 × 25 (altura) cm



Descripción

Estructura de acero inoxidable. Mandos de material atermico con serigrafía funcional en el borde. Calentamiento mediante resistencias de radiación situadas debajo de la placa de cocción. Termostato para regular la temperatura de la placa entre 120 °C y 320 °C. Termostato de seguridad con reinicio manual. Placa única rebajada de grandes dimensiones, fabricada en acero inoxidable especial que permite una excelente transmisión del calor durante el calentamiento y pulida a espejo para garantizar que los alimentos no se peguen y facilitar la limpieza, de conformidad con la normativa vigente. Placa estriada. Encimera con el hueco 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 2,9 l situado debajo de la propia superficie de cocción y incluido en el suministro. Placa de trabajo estampada en acero inoxidable AISI 304 con bordes redondeados para facilitar la limpieza. Revestimiento frontal, lateral y trasero de acero inoxidable. Acabado de la placa con corte por láser para garantizar un encaje «cabeza con cabeza» entre las placas y su fijación firme entre sí.

. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	400x900x250 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso neto	50 kg
Potencia eléctrica	7 kW
Tensión	400 V