Bacalao: 111900062042937

Placa de cocción eléctrica de sobremesa con 1/2 superficie lisa y 1/2 estriada, 13 kW, 80 × 90 × 25 (altura) cm



Descripción

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

Calentamiento mediante resistencias tubulares con funda de acero inoxidable situadas en contacto directo con la placa de cocción. Regulación de la temperatura mediante termostato. Temperaturas de funcionamiento comprendidas entre 90 °C y 300 °C. Termostato de seguridad de rearme manual contra fallos de funcionamiento del aparato.

Placa de cocción única, amplia y de gran espesor, con un acabado liso que permite una excelente transmisión del calor. Protector antisalpicaduras soldado. La geometría de las ranuras de las placas de cocción ranuradas permite limpiarlas con el rascador liso que se utiliza para cortar. La placa de cocción se instala sobre la encimera con una ligera inclinación para permitir que las grasas se deslicen hacia el desagüe.

Dos zonas de cocción diferentes, cada una de ellas con control de temperatura. Placa de cocción mitad lisa y mitad estriada.

Encimera de acero inoxidable AISI 304 con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Paneles frontal, laterales y trasero de acero inoxidable.

Amplio orificio en la superficie de cocción para el desagüe de las grasas hacia un recipiente de gran capacidad situado debajo de la propia superficie de cocción. Equipada de serie con recipiente colector de grasas.

Acabado de la encimera realizado con corte por láser para un ensamblaje «cabeza con cabeza» y fijación con ribete.

. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	800x900x250 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso neto	81 kg
Potencia eléctrica	13 kW
Tensión	400 V