Bacalao: 112480010142722

Placa de cocción eléctrica con compartimento abierto, placas separadas y rebajadas, lisas, 14 kW, 80 × 90 × 85 (alt.) cm



Descripción

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

Calentamiento mediante resistencias radiantes 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 de cocción rebajada de grandes dimensiones, fabricada en acero inoxidable especial y con un acabado liso que permite una excelente transmisión del calor, así como un acabado brillante a espejo que garantiza que los alimentos no se peguen y facilita una limpieza rápida, cumpliendo con la normativa vigente.

Dos zonas de cocción independientes, cada una de ellas equipada con mandos para regular la temperatura.

Placa de cocción lisa.

Dos placas de cocción totalmente separadas para garantizar la posibilidad de realizar dos procesos de cocción completamente distintos a temperaturas totalmente diferentes.

Encimera inclinada hacia el orificio de desagüe de grasas. Dos amplios orificios en la encimera para el desagüe de grasas hacia dos recipientes específicos con una capacidad de 2,9 litros situados debajo de la propia encimera.

Encimera estampada de 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 «testa a testa» y fijación con ribete.

Patas de acero inoxidable regulables en altura.

. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	800x900x850 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso neto	98 kg
Potencia eléctrica	14 kW
Tensión	400 V