Piano Cottura potenziato elettrico 4 piastre profondità 600 mm



MODELLO: PE/P60/60

Dimensioni esterne
L 600 x P 600 x H 280 mm

542,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 600 mm x P 600 mm x H 280 mm
Profondità piano di cottura	600 mm
Alimentazione	Trifase 400V
Peso	25 Kg
Potenza elettrica totale	8 Kw
Potenza piastre	4 piastre x 2 Kw

Numero piastre	NR 4 piastre
Alimentazione	Elettrico
Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Tipologia piano di cottura	Elettrico
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Piano di cottura da banco elettrico potenziato con 4 piastre.

Il piano di cottura elettrico è adatto a ogni esigenza poichè è contraddistinto da alte qualità quali affidabilità, ingombri ridotti e materiali duraturi nel tempo. **Questi piani di cottura possono essere allestiti comodamente su armadio aperto o con portine.**

Il **nuovo design** è caratterizzato da **cruscotto e camino squadrati** con raggiature ridotte per un'**estetica lineare e pulita**. La **struttura del camino** realizzata in un pezzo unico assicura maggiore solidità anche in fase di trasporto e la presenza di **fori di scarico dei gas combusti maggiorati** consentono un migliore flusso dei fumi in uscita.

Tutti i prodotti sono costruiti **in acciaio INOX AISI 304 spessore 10/10** e con **materiali certificati CE** a garanzia del rispetto delle norme Europee vigenti.

Il **piano di cottura** è dotato di **4 piastre elettriche in ghisa** fissate ermeticamente al piano che hanno **diametro di 180 mm e potenza di 2 Kw ognuna**. Le piastre hanno inoltre **bordo in acciaio INOX a tenuta** e ogni piastra presenta un **commutatore con 6 possibilità di regolazione della temperatura** di lavoro.

Il piano di cottura è potenziato, ossia ha piastre elettriche che hanno una potenza maggiore rispetto agli altri modelli.

Il piano elettrico viene azionato tramite apposito cavo elettrico e una lampada spia segnala il corretto inserimento dell'alimentazione elettrica nonchè il funzionamento delle piastre.

La piastra elettrica fornisce meno calore rispetto alla fiamma tradizionale, ma permette di non incorrere in pericoli associati alla fiamma aperta o a temperature elevate. La piastra, inoltre, è di facile utilizzo e pulizia.

Tutti i modelli della serie 600 hanno alimentazione Trifase 400V/3N/50-60Hz;

Non è possibile in questo modello la versione monofase per la potenza elevata dei fuochi.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA