

Piano Cottura a gas 1 fuoco con bruciatore pilota profondità 650 mm

MODELLO: PO/40/65/40

Dimensioni esterne

L 400 x P 650 x H 280 mm

530,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 400 mm x P 650 mm x H 280 mm
Profondità piano di cottura	650 mm
Peso	26 Kg
Numero fuochi	NR 1 fuoco
Potenza gas totale	7,5 Kw
Alimentazione	Gas

Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Potenza fuochi	1 fuoco x 7,5 Kw
Tipologia piano di cottura	A gas
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Descrizione

Piano di cottura a gas da banco con 1 fuoco con bruciatore pilota.

Il piano di cottura a gas è un elemento pratico e funzionale vista la sua facilità di trasporto, nonchè la **possibilità di montaggio su una struttura a ponte e allestimento 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**. Soluzione che consente di realizzare aree di cottura armoniose anche in caso d'installazione di prodotti con dimensioni differenti. 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.

I piani di cottura a gas permettono infinite combinazioni con prestazioni che possono essere paragonate a quella della grande ristorazione. Sono adatti a ogni esigenza e permettono di avere efficienza e funzionalità ai massimi livelli, declinandosi molto bene alle cucine professionali di ristoranti, mense e fast food.

E' una linea affidabile, ergonomica, completa, pratica nell'uso, ad alti rendimenti e consumi ridotti.

La **struttura esterna del piano di cottura a gas** è **in acciaio INOX-AISI304 da 10/10**, con bacinelle in acciaio smaltato facilmente estraibili per la pulizia e griglie in ghisa smaltata antiacido con razze lunghe per permettere di ospitare pentolame e tegami di diverse dimensioni.

I **bruciatori** sono rapidi **con rubinetti a gas valvolati in sicurezza con termocoppia e accensione piezoelettrica.**

Per accendere i bruciatori è necessario spingere l' apposita manopola fino alla posizione di "fiamma massima" e in seguito premere ripetutamente il pulsante dell'accenditore piezoelettrico e il bruciatore si accende.

Per un corretto funzionamento dell'apparecchiatura si consiglia di provvedere giornalmente alla pulizia togliendo e lavando le griglie e le bacinelle con panni umidi oppure con acqua e detergenti non abrasivi.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA