



Piano Cottura a gas 4 fuochi con bruciatore pilota profondità 650 mm

MODELLO: PO65/70

Dimensioni esterne

L 700 x P 650 x H 280 mm

769,00 € + IVA

 Prodotto in 15/20 gg



Dimensioni esterne	L 700 mm x P 650 mm x H 280 mm
Profondità piano di cottura	650 mm
Peso	Peso netto: 34 Kg/Peso lordo: 43 Kg
Numero fuochi	NR 4 fuochi
Potenza gas totale	17,2 Kw
Alimentazione	Gas

Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Potenza fuochi	2 fuochi x 3,6 Kw + 2 fuochi x 5 Kw
Tipologia piano di cottura	A gas
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
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 4 fuochi con bruciatore pilota.

Il piano di cottura a gas è un elemento pratico e funzionale vista la sua facilità di trasporto, nonché 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 quelle 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**, lo **spessore del piano** è **10/10 (1 mm)** ed è **realizzato in AISI304** 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**. Il piano di cottura a gas possiede 2 bruciatori con potenza 3.6 Kw + 2 bruciatori con potenza 5 Kw - (17,2 Kw totali)

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.

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 detersivi non abrasivi.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA