

## Piano Cottura a gas 2 fuochi con bruciatore pilota profondità 700 mm



**MODELLO: PO-T70/40**

**Dimensioni esterne**

L 400 x P 700 x H 280 mm

**596,00 € + IVA**



 Prodotto in 15/20 gg

<b>Dimensioni esterne</b>	L 400 mm x P 700 mm x H 280 mm
<b>Profondità piano di cottura</b>	700 mm
<b>Peso</b>	28 Kg
<b>Numero fuochi</b>	NR 2 fuochi
<b>Potenza gas totale</b>	9,2 Kw
<b>Alimentazione</b>	Gas

<b>Struttura esterna</b>	In acciaio INO x - AISI304
<b>Potenza fuochi</b>	1 fuoco x 3,7 Kw + 1 fuoco x 5,5 Kw
<b>Tipologia piano di cottura</b>	A gas
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INO x
<b>Tipologia di Ugello</b>	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

### Descrizione

**Piano di cottura a gas da banco con 2 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.**

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.

La serie 700 è sinonimo di robustezza, ergonomia, affidabilità e versatilità. I materiali di costruzione sono di alta qualità e questa caratteristica li rende durevoli nel tempo.

La **struttura esterna del piano di cottura a gas è in acciaio INOX-AISI304**, con **spessore 12/10** e 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 fiamma pilota**. Il piano di cottura a gas possiede 1

bruciatore con potenza 3,7 Kw + 1 bruciatore con potenza 5,5 Kw.

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**