

Piano Cottura a gas 4 fuochi con bruciatore pilota profondità 700 mm

MODELLO: PO-T70/70

Dimensioni esterne

L 700 x P 700 x H 280 mm

970,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Dimensioni esterne	L 700 mm x P 700 mm x H 280 mm
Profondità piano di cottura	700 mm
Peso	50 Kg
Numero fuochi	NR 4 fuochi
Potenza gas totale	18,4 Kw
Alimentazione	Gas

Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Potenza fuochi	2 fuochi x 3,7 Kw + 2 fuochi x 5,5 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 4 fuochi 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.**

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, ergonomicità, affidabilità e versatilit

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 2 bruciatori con potenza 3,7 Kw + 2 bruciatori 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 detergenti non abrasivi.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA