

## 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**



✉ Richiedi tempi di consegna

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

<b>Struttura esterna</b>	In acciaio INO x - AISI304
<b>Potenza fuochi</b>	2 fuochi x 3,7 Kw + 2 fuochi 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 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.**

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 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 detersivi non abrasivi.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**