

Piano Cottura a gas potenziato 2 fuochi profondità 600 mm



MODELLO: PO/P60/30

Dimensioni esterne

L 300 x P 600 x H 310 + 100 camino mm

387,00 € + IVA



✉ Richiedi tempi di consegna

Dimensioni esterne	L 300 mm x P 600 mm x H 310 mm + 100 camino
Profondità piano di cottura	600 mm
Peso	15 Kg
Numero fuochi	NR 2 fuochi
Potenza gas totale	6,9 Kw
Alimentazione	Gas

Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Potenza fuochi	1 fuoco x 3,3 Kw + 1 fuoco x 3,6 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 da banco a gas potenziato con 2 fuochi.

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**. 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 spessore 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**. Il piano di cottura è dotato di 1 bruciatore a singola corona con potenza 3,3 Kw + 1 bruciatore a tripla corona di potenza 3,6 Kw.

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 detersivi non abrasivi.

Il piano di cottura è potenziato, dunque ha una potenza maggiore dei bruciatori rispetto agli altri modelli.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA