



## Piano Cottura 4 fuochi, a gas potenziato, profondità 600 mm

**MODELLO: PO/P60/60**

**Dimensioni esterne**

L 600 x P 600 x H 410 mm

**593,00 € + IVA**



 **Richiedi tempi di consegna**

<b>Dimensioni esterne</b>	L 600 x P 600 x H 410 mm
<b>Profondità piano di cottura</b>	600 mm
<b>Peso</b>	25 Kg
<b>Numero fuochi</b>	NR 4 fuochi
<b>Potenza gas totale</b>	13,8 Kw
<b>Alimentazione</b>	Gas

<b>Struttura esterna</b>	In acciaio INO x - AISI304
<b>Potenza fuochi</b>	2 fuochi x 3,3 Kw + 2 fuochi x 3,6 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 da banco a gas potenziato con 4 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 a gas ha 2 bruciatori x 3,3 Kw + 2 bruciatori x 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 ha i bruciatori di potenza maggiore rispetto agli altri modelli.

**FOTO PURAMENTE INDICATIVA**