

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

Produzione in 15/20 gg

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

Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Potenza fuochi	2 fuochi x 3,3 Kw + 2 fuochi x 3,6 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 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, nonchè 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 detergenti non abrasivi.

Il piano di cottura ha i bruciatori di potenza maggiore rispetto agli altri modelli.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA