

# Placa de cocción B\_Free de encastre de 70

## 2 fuegos de gas + 2 doble corona Chef

1PBF74

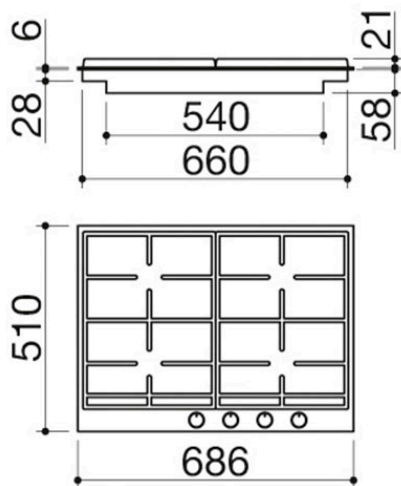
### Descripción

- acero inoxidable AISI 304 de gran espesor
- parrillas: fundición
- hueco de encastre: 66,5x49 cm



### Potencia de los quemadores:

- 1 auxiliar: 1 kW
- 1 semirápido: 1,75 kW
- 2 doble corona Chef: 3,5 kW



## Plus

### Características detalladas



Acero inoxidable AISI 304

El AISI 304, utilizado para la fabricación de los productos Barazza, es un acero inoxidable de alta calidad que garantiza resistencia a los esfuerzos, durabilidad y facilidad de limpieza.



Acero de gran espesor

El espesor de 10/10 garantiza al acero inoxidable AISI 304 una robustez que confiere al producto una considerable durabilidad, manteniendo inalteradas sus características..



Parrillas de fundición

Al ser de fundición, como las que se utilizan en las cocinas profesionales, son especialmente sólidas, resistentes al calor, duraderas y capaces de transmitir y mantener mejor el calor.



Mandos giratorios de acero inoxidable

Fabricados en acero inoxidable, robustos y agradables al tacto, los mandos giratorios de las placas de cocción Barazza permiten ajustar con facilidad y precisión la potencia de los fuegos o de las zonas de inducción.



Doble corona Chef 3,5 kW

Dos coronas de fuego, eficientes y de alto rendimiento, con la llama orientada hacia el centro del quemador, que optimizan la potencia de 3,5 kW de la llama para una cocción rápida y homogénea de los alimentos.



Módulo de ancho 70

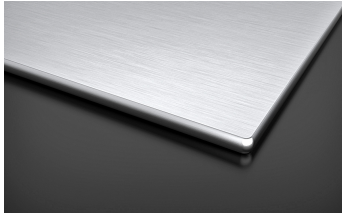
Las placas de cocción Barazza están disponibles en diferentes anchos, diseñadas para adaptarse a todos los módulos estándar más comunes del mobiliario de cocina.

# Instalaciones

## Método de instalación



Encastre con borde cuadrado



El borde, doblado, descansa sobre la encimera.

## Productos relacionados



1PBF1



1PBF2



1PBFTK1



1PBFBQ



1PBF64