

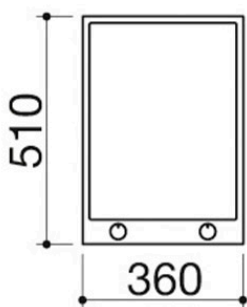
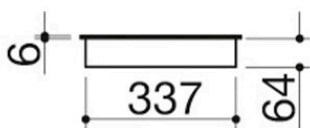
# Placa de cocción B\_Free de encastre de 36 teppanyaki

1PBFTK1

## Descripción



- acero inoxidable AISI 304 de gran espesor
- plancha única de acero inoxidable AISI 304 de 6 mm de espesor
- termostato
- 2 zonas de cocción
- control electrónico de temperatura de 50 °C a 270 °C
- luz indicadora de encendido de la plancha y termostato
- máxima potencia absorbida: 1 kW
- hueco de encastre: 34x49 cm



VER OTROS DISEÑOS DISPONIBLES :



1PBF1



1PBF2



1PFBQ



1PBF3ID

## 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..



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.



Módulo de ancho 36

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



Teppanyaki

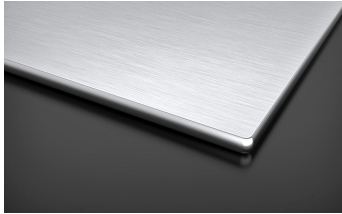
Placa eléctrica de acero inoxidable de 6 mm con dos zonas de cocción, utilizables por separado o conjuntamente, ideal para cocinar carne, pescado y verdura sin añadir condimentos.

# Instalaciones

## Método de instalación



Encastre con borde cuadrado



El borde, doblado, descansa sobre la encimera.

## Productos relacionados



1PBF1



1PBF2



1PFBQ



1PBF64



1PBF74