

# Placa de cocción Lab de encastre y enrasada de 65

## 4 fuegos de gas

1PLB4

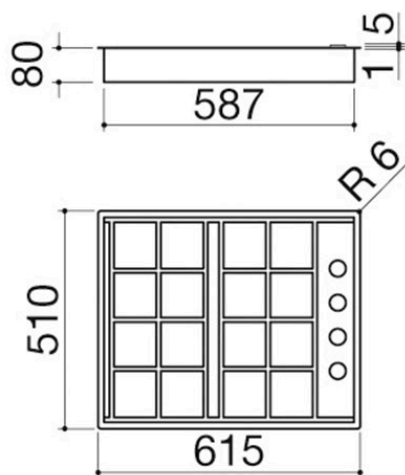


### Descripción

- acero inoxidable AISI 304 de gran espesor
- parrillas: fundición
- mandos: superiores laterales integrados
- hueco de encastre: 59,5x49 cm
- a filo de encimera: ver ficha técnica

### Potencia de los quemadores:

- 1 auxiliar: 1 kW
- 2 semirrápido: 1,75 kW
- 1 rápido: 2,5 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.



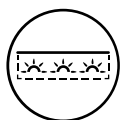
Acero de gran espesor

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.



Fuegos integrados

La parrilla enrasada con fuegos integrados es ideal para crear superficies sin solución de continuidad, con una mayor funcionalidad y gran impacto estético.



Módulo de ancho 65

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



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.

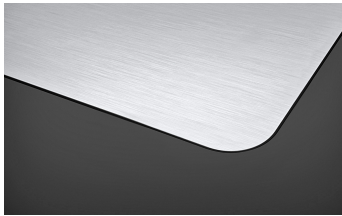
# Instalaciones

## Método de instalación



FE

Encastre a filo de encimera



Ofrece una alineación perfecta con la encimera.



EBP

Encastre con borde plano



El borde solo se percibe al tacto y facilita la instalación.

## Productos relacionados



1PLB5



1PLB2T



1PLB3T