

Placa de cocción Lab Evolution de encastre y enrasada de 90

2 fuegos de gas + doble corona Flat Eco-Design

1PLE2D

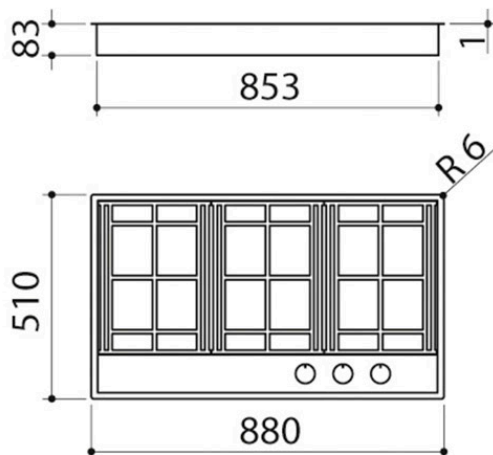


Descripción

- acero inoxidable AISI 304 de gran espesor
- mandos: giratorios Flat en acabado Soft-Touch
- quemadores Flat Eco-Design
- parrillas: fundición
- hueco de encastre: 86x49 cm
- a filo de encimera: ver ficha técnica

Potencia de los quemadores:

- 1 semirrápido: 1,75 kW
- 1 rápido: 3 kW
- 1 doble corona: 4 kW



Plus

Características detalladas



Módulo de ancho 90

Las placas de cocción Barazza están disponibles en varias medidas de ancho, estudiadas para adaptarse a los módulos estándar más extendidos de los muebles de cocina.



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..



Elementos con acabado Soft-Touch

Elegante a la vista y agradable al tacto, el acabado Soft-Touch es protagonista en varias líneas de producto, revistiendo tanto los mandos como las manillas y el panel frontal de control.



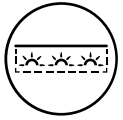
Mandos giratorios Flat en acabado Soft-Touch

Se caracterizan por una estética minimalista y sobria, y resultan cálidos y ergonómicos al tacto, permitiendo un ajuste preciso de la potencia de los fuegos o de las zonas de inducción.



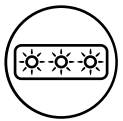
Parrillas de fundición

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.



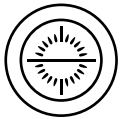
Fuegos integrados

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



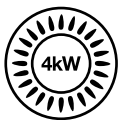
Fuegos en línea

La particular distribución en línea de los fuegos permite optimizar los espacios en la encimera y facilita el desplazamiento de los recipientes de cocción desde una zona a otra.



Quemadores Flat Eco-Design

El diseño especial de los quemadores Flat Eco-Design genera una llama vertical que ofrece una mayor eficiencia, máxima uniformidad de cocción y una reducción de los consumos.



Quemador doble corona 4 kW

Dos coronas de fuego, eficientes y de altas prestaciones, que optimizan la potencia incrementada de 4 kW de la llama, para lograr una cocción aún más rápida y homogénea de los alimentos.

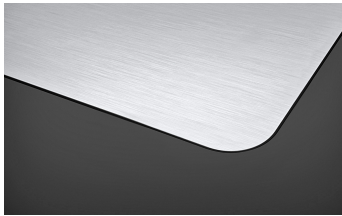
Instalaciones

Método de instalación



FE

Encastre a filo de encimera



Ofrece una alineación perfecta con la encimera.



EBP

Encastre con borde plano

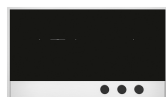


El borde solo se percibe al tacto y facilita la instalación.

Productos relacionados



1PLE3D



1PLE9ID



1PLE12ID