

Placa de cocción Oficina de encastre y enrasada de 80

4 fuegos de gas + doble corona

1POF80

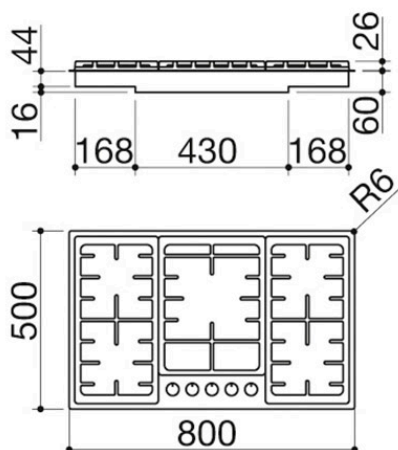


Descripción

- acero inoxidable AISI 304 de gran espesor
- parrillas: fundición
- hueco de encastre: 78x48 cm
- a filo de encimera: ver ficha técnica

Potencia de los quemadores:

- 1 auxiliar: 1 kW
- 2 semirrápidos: 1,75 kW
- 1 rápido: 3 kW
- 1 doble corona: 3,5 kW



Plus

Características detalladas



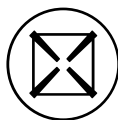
Acero inoxidable AISI 304

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..



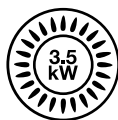
Parrillas de fundición

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.



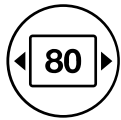
Mandos giratorios de acero inoxidable

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.



Quemador de doble corona 3,5 kW

Dos coronas de fuego, eficientes y de alto rendimiento, que optimizan la potencia de la llama de 3,5 kW para una cocción rápida y homogénea de los alimentos.



Módulo de ancho 80

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 a filo de encimera



Ofrece una alineación perfecta con la encimera.



Encastre con borde rebajado



El borde termina con un pliegue oblicuo.

Accesorios relacionados



1RWJ

Productos relacionados



1POF90