

# Piano cottura Officina incasso e filo da 80

## 4 gas + doppia corona

1POF80

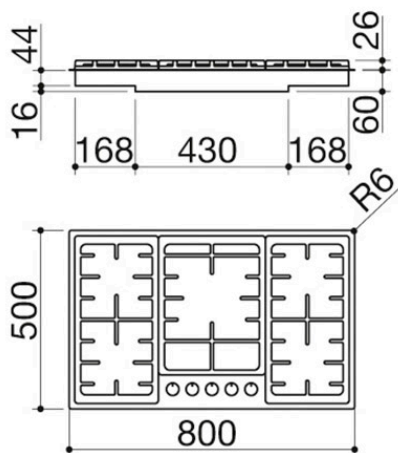


### Descrizione

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: ghisa
- incasso: 78x48 cm
- filotop: v. scheda tecnica

### Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 doppia corona: 3,5 kW



## Plus

### Dettaglio delle caratteristiche



Acciaio inox AISI 304

L'AISI 304, utilizzato per la realizzazione dei prodotti Barazza, è un acciaio inossidabile di alta qualità che garantisce resistenza alle sollecitazioni, durabilità nel tempo e facilità di pulizia.



Acciaio inox di spessore elevato

Barazza utilizza acciaio AISI 304 di spessore elevato, il quale è completamente riciclabile, resistente alla corrosione, durevole e altamente igienico.



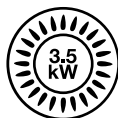
Griglie in Ghisa

In fusione di ghisa, omologamente a quelle utilizzate nelle cucine professionali, sono particolarmente solide, resistenti al calore, durevoli e in grado di trasmettere e mantenere meglio il calore.



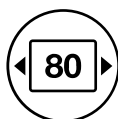
Manopole in acciaio inox

Realizzate in acciaio inox, robuste e piacevoli al tatto, le manopole dei piani cottura Barazza consentono una regolazione agevole e precisa della potenza dei fuochi o delle zone a induzione.



Bruciatore doppia corona 3,5 Kw

Due corone di fuoco, efficienti e prestazionali, che ottimizzano la potenza da 3,5 kW della fiamma a beneficio di una cottura rapida e omogenea delle pietanze.



Modulo larghezza 80

I piani cottura Barazza presentano diverse dimensioni in larghezza, studiate per adattarsi a tutti i più diffusi moduli standard dei mobili dell'ambiente cucina.

# Installazioni

## Metodo di installazione

 FT

Filotop



Conferisce un perfetto allineamento al top.

 IBR

Incasso bordo ribassato



Il bordo termina con una piega obliqua.

## Accessori correlati



1RWJ

## Prodotti correlati



1POF90