

# Placa de cocción Oficina de encastre y enrasada de 90

## 4 fuegos de gas + doble corona

1POF90

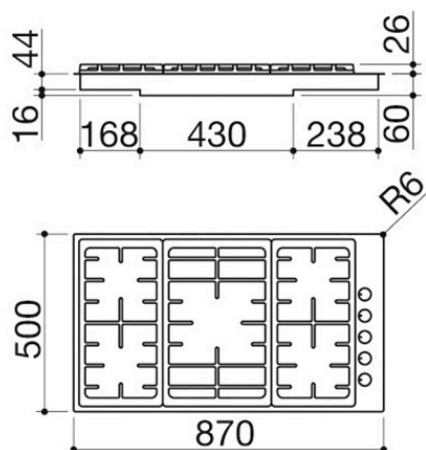


### Descripción

- acero inoxidable AISI 304 de gran espesor
- parrillas: fundición
- hueco de encastre: 85x48 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



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..



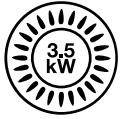
Parrillas de fundición

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.

# 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



1POF80