

Placa de cocción Select Plus de encastre de 70

4 fuegos de gas + triple corona

1PSP75

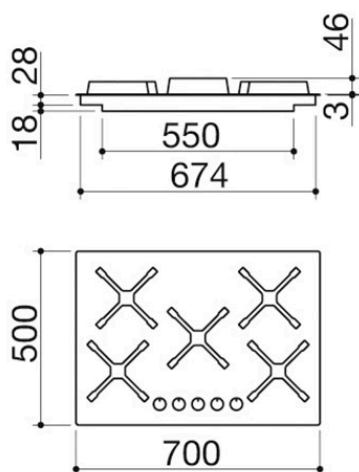
Descripción

- acero inoxidable AISI 304 de gran espesor
- parrillas: fundición
- hueco de encastre: 68x48 cm



Potencia de los quemadores:

- 1 auxiliar: 1 kW
- 2 semirrápidos: 1,75 kW
- 1 rápido: 3 kW
- 1 triple corona: 3,8 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..



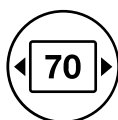
Parrillas de fundición

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.



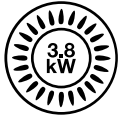
Mandos giratorios de acero inoxidable

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.



Módulo de ancho 70

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



Quemador de triple corona 3,8 kW

Tres coronas concéntricas de fuego que desarrollan una potencia de 3,8 kW, distribuyendo el calor de manera homogénea sobre el recipiente de cocción para garantizar preparaciones aún más rápidas.

Instalaciones

Método de instalación



Encastre con borde rebajado



El borde termina con un pliegue oblicuo.

Accesorios relacionados



1RWJ

Productos relacionados



1PSPT64



1PSP95



1PSP105