

# Piano cottura Select Plus incasso da 70

## 4 gas + tripla corona

1PSP75

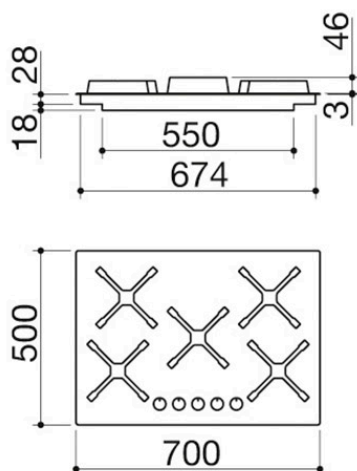
### Descrizione

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: ghisa
- incasso: 68x48 cm



### Potenze bruciatori:

- 1 ausiliario: 1 kW
- 2 semirapidi: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 tripla corona: 3,8 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.



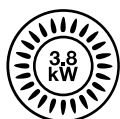
Manopole in acciaio inox

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.



Modulo larghezza 70

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



Brucciatoe tripla corona 3,8 kW

Tre corone concentriche di fuoco che sviluppano una potenza di 3,8 kW, distribuendo il calore in modo omogeneo sullo strumento di cottura a garanzia di preparazioni ancora più rapide.

# Installazioni

## Metodo di installazione



Incasso bordo ribassato



Il bordo termina con una piega obliqua.

## Accessori correlati



1RWJ

## Prodotti correlati



1PSPT64



1PSP95



1PSP105