

# Placa de cocción Thalás independiente de 40

## 1 fuego de gas + doble corona Chef

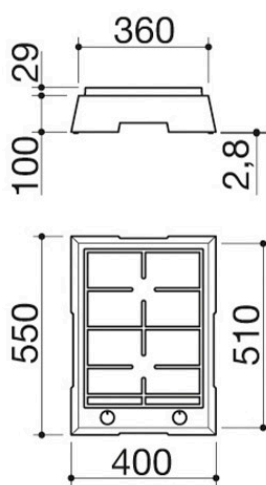
1PTF2

### Descripción

- acero inoxidable AISI 316 de gran espesor
- parrilla: fundición
- equipamiento: encendido electrónico con batería
- preinstalación para alimentación con GLP
- lona de cobertura impermeable

### Potencia de los quemadores:

- 1 semirrápido: 1,75 kW
- 1 doble corona Chef: 3,5 kW



VER OTROS DISEÑOS DISPONIBLES :



1PTF1



1PTFID



1PTFTK1



1PTFBQ

## Plus

### Características detalladas



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.



Doble corona Chef 3,5 kW

Dos coronas de fuego, eficientes y de alto rendimiento, con la llama orientada hacia el centro del quemador, que optimizan la potencia de 3,5 kW de la llama para una cocción rápida y homogénea de los alimentos.



Acero inoxidable AISI 316

Elementos fabricados en acero inoxidable AISI 316, un material completamente reciclable, duradero y altamente higiénico, extremadamente resistente a los agentes atmosféricos y a la salinidad.



Encendido con batería

Es posible encender la placa sin que esté necesariamente conectada a la red eléctrica.

# Instalaciones

## Método de instalación



### Freestanding Thalás



Libertad total de colocación para una cocina exterior versátil y de alto rendimiento, sin necesidad de encastrar.

## Productos relacionados



1PTF1



1PTFID



1PTFTK1



1PTFBQ