

Piano cottura Thalys freestanding da 40

1 gas + doppia corona Chef

1PTF2

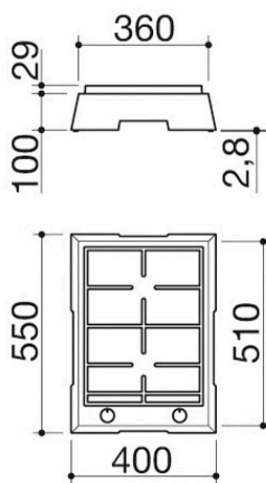


Descrizione

- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- griglia: ghisa
- dotazioni: accensione elettronica con batteria
- predisposizione per alimentazione a GPL
- telo impermeabile di copertura

Potenze bruciatori:

- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 doppia corona Chef: 3,5 kW



VEDI GLI ALTRI MODELLI DISPONIBILI:



1PTF1



1PTFID



1PTFTK1



1PTFBQ

Plus

Dettaglio delle caratteristiche



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, con fiamma orientata verso il centro del bruciatore, che ottimizzano la potenza da 3,5 kW della fiamma a beneficio di una cottura rapida e omogenea delle pietanze.



Acciaio inox AISI 316

Elementi realizzati in acciaio inox AISI 316, un materiale completamente riciclabile, durevole e altamente igienico, estremamente resistente agli agenti atmosferici e alla salsedine.



Accensione con batteria

È possibile accendere il piano senza che questo sia necessariamente collegato alla rete elettrica

Installazioni

Metodo di installazione



Freestanding Thalass



Libertà assoluta di posizionamento per una cucina outdoor versatile e ad alte prestazioni, senza necessità di incasso.

Prodotti correlati



1PTF1



1PTFID



1PTFTK1



1PTFBQ