

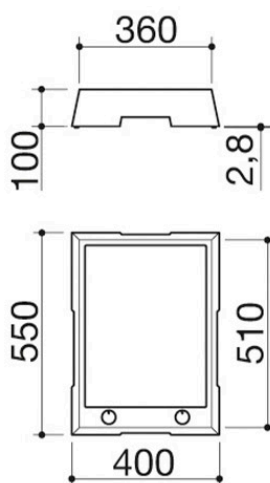
# Placa de cocción Thalass independiente de 40 teppanyaki

1PTFTK1

## Descripción



- acero inoxidable AISI 316 de gran espesor
- plancha única de acero inoxidable AISI 304 6 mm de espesor
- termostato
- 2 zonas de cocción
- control electrónico de temperatura de 50 °C a 270 °C
- luz indicadora de encendido de la plancha y termostato
- máxima potencia absorbida: 1 kW
- equipamiento: enchufe de corriente con toma Schuko
- lona de cobertura impermeable
- tabla de cortar Thalass 1TTH



VER OTROS DISEÑOS DISPONIBLES :



1PTF1



1PTF2



1PTFID



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..



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.



Teppanyaki

Placa eléctrica de acero inoxidable de 6 mm con dos zonas de cocción, utilizables por separado o conjuntamente, ideal para cocinar carne, pescado y verdura sin añadir condimentos.



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.



Empuñadura ergonómica

Permite un agarre fácil y ergonómico.

# 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



1PTF2



1PTFID



1PTFBQ