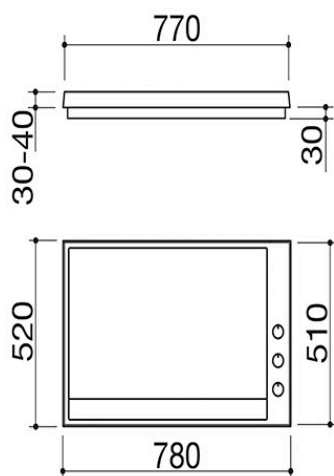


Placa de cocción Thalass encastre de 80

teppanyaki

1PTI8TK



Descripción

- acero inoxidable AISI 316 de gran espesor
- plancha única de acero inoxidable AISI 304 de 6 mm de espesor
- doble termostato
- 2 zonas de cocción
- control electrónico de temperatura de 50 °C a 270 °C
- luz indicadora de encendido de la plancha y termostato
- equipamiento: enchufe de corriente con Schuko, cubeta de recogida de líquidos extraíble, ganchos de fijación, junta
- lona de cobertura impermeable
- máxima potencia absorbida: 2 kW
- hueco de encastre: 76x49 cm

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..



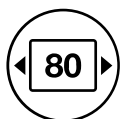
Mandos giratorios de acero inoxidable

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.



Módulo de ancho 80

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



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.

Instalaciones

Método de instalación



Encastre con borde Thalass



Las placas de cocción Thalass empotradas pueden instalarse en cualquier tipo de encimera, ya sea de acero inoxidable u otros materiales.

Productos relacionados



1C306



1PTI1



1PTI2



1PTIID



1PTITK1