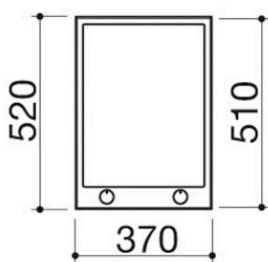
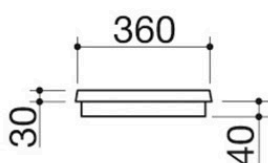


Placa de cocción Thalass encastre de 37

teppanyaki

1PTITK1

Descripción



- acero inoxidable AISI 316 de gran espesor
- plancha única de acero inoxidable AISI 304 de 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, ganchos de fijación, junta
- lona de cobertura impermeable
- tabla de cortar Thalass 1TTH
- hueco de encastre: 34x49 cm

VER OTROS DISEÑOS DISPONIBLES :



1PTI1



1PTI2



1PTIID



1PTIBQ

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.



Módulo de ancho 37

Las placas de cocción Barazza están disponibles en varias medidas de ancho, estudiadas para adaptarse a los módulos estándar más extendidos de los muebles de cocina.

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



1PTI8TK