

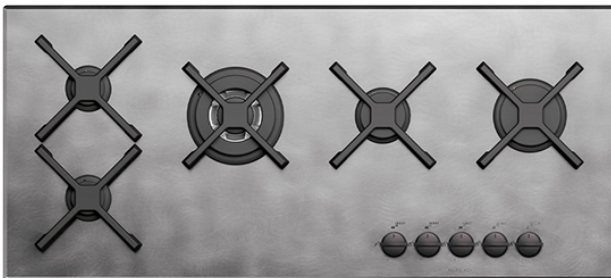
# Piano cottura Unique incasso da 100

2 gas + 2 gas pesciera + tripla corona

1PUN105

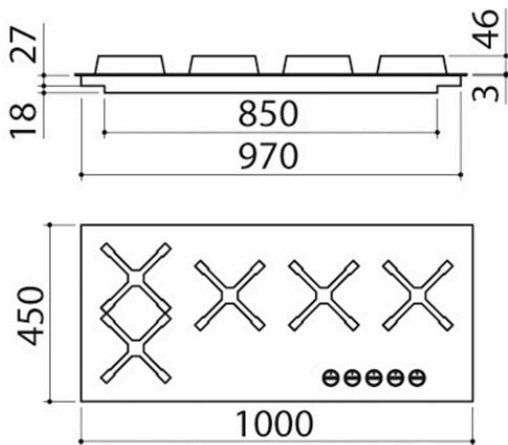
## Descrizione

- acciaio inox AISI 304 di spessore elevato
- griglie: ghisa
- incasso: 98x43 cm



## Potenze bruciatori:

- 2 ausiliari: 1 kW
- 1 semirapido: 1,75 kW
- 1 rapido: 3 kW
- 1 tripla corona: 3,8 kW



## Plus

### Dettaglio delle caratteristiche



Acciaio inox AISI 304

L'AISI 304, utilizzato per la realizzazione dei prodotti Barazza, è un acciaio inossidabile di alta qualità che garantisce resistenza alle sollecitazioni, durabilità nel tempo e facilità di pulizia.



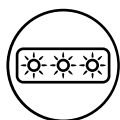
Acciaio inox di spessore elevato

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.



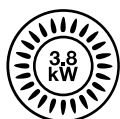
Fuochi in linea

La particolare distribuzione in linea dei fuochi consente un'ottimizzazione degli spazi sul piano e favorisce lo scorrimento degli strumenti di cottura da una zona all'altra.



Modulo larghezza 100

I piani cottura Barazza presentano diverse dimensioni in larghezza, studiate per adattarsi a tutti i più diffusi moduli standard dei mobili dell'ambiente cucina.



Brucciatoe tripla corona 3,8 kW

Tre corone concentriche di fuoco che sviluppano una potenza di 3,8 kW, distribuendo il calore in modo omogeneo sullo strumento di cottura a garanzia di preparazioni ancora più rapide.

# Installazioni

## Metodo di installazione



Incasto bordo ribassato



Il bordo termina con una piega obliqua.

## Accessori correlati



1RWJ

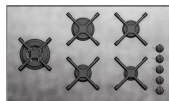
## Prodotti correlati



1PUN64



1PUN75



1PUN95