

OUTLINE GAS H25 - GUN METAL



Piani cottura a gas

Codice: 7441 006



CARATTERISTICHE

ACCENSIONE SOTTOMANOPOLA

Massima libertà di movimento con l'accensione elettrica sottomanopola, caratteristica comune a tutti i modelli, che permette l'attivazione della fiamma con una sola mano.

BRUCIATORI SPECIALI

Molti piani Foster sono dotati di bruciatori speciali, con due o tre corone di fuoco che aumentano di molto la potenza erogata e la superficie riscaldata direttamente. Nei modelli DUAL inoltre le due corone di fuoco sono indipendenti, rendendo questi bruciatori perfetti sia per cotture intensive che delicate.

COTTURA SICURA

Tutti i piani Foster sono dotati di valvole di sicurezza che, nel caso di accidentale spegnimento della fiamma, interrompono l'erogazione del gas in tempi velocissimi.

GRIGLIE IN GHISA

La ghisa è il materiale perfetto per la griglia di un piano cottura per le tante proprietà che lo contraddistinguono: alta capacità termica che migliora i rendimenti della cottura; peso e stabilità che migliorano la sicurezza; robustezza che mantiene inalterato nel tempo l'aspetto originale; facilità di pulizia.

PRECISE POWER

Bruciatori Flat con sistema PrecisePower: grande controllo nella regolazione. Massima precisione nella regolazione della fiamma, grazie ai 10 livelli predefiniti del sistema PrecisePower. Il tutto con l'estetica accattivante e ultrapiatta dei nuovi bruciatori Flat.

ULTRAPIATTI

I modelli ultrapiatti sono il classico esempio di incontro tra estetica e funzionalità. Eleganti griglie, che formano un'unica ampia superficie, sulla quale spostare le pentole in piena sicurezza.

DETTAGLI

Bordo Installazione Rim h25 mm

Colorazione Gun Metal

Materiale Acciaio inox AISI 304

Texture Spazzolatura in linea

Alimentazione 220-240 V; 50/60 Hz

Dimensioni 880 x 518 mm

Dimensioni base 90cm

Elemento riscaldante 5 fuochi

Foro incasso Vedi scheda tecnica

Griglie Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati

Larghezza 88 cm

Potenza totale 9.500 W

Ausiliare 2x1.000 W

Semirapido 2 x 1.750 W

Doppia Corona 4.000 W

Sicurezza

Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

Tipo di accensione

Accensione elettrica sottomanopola

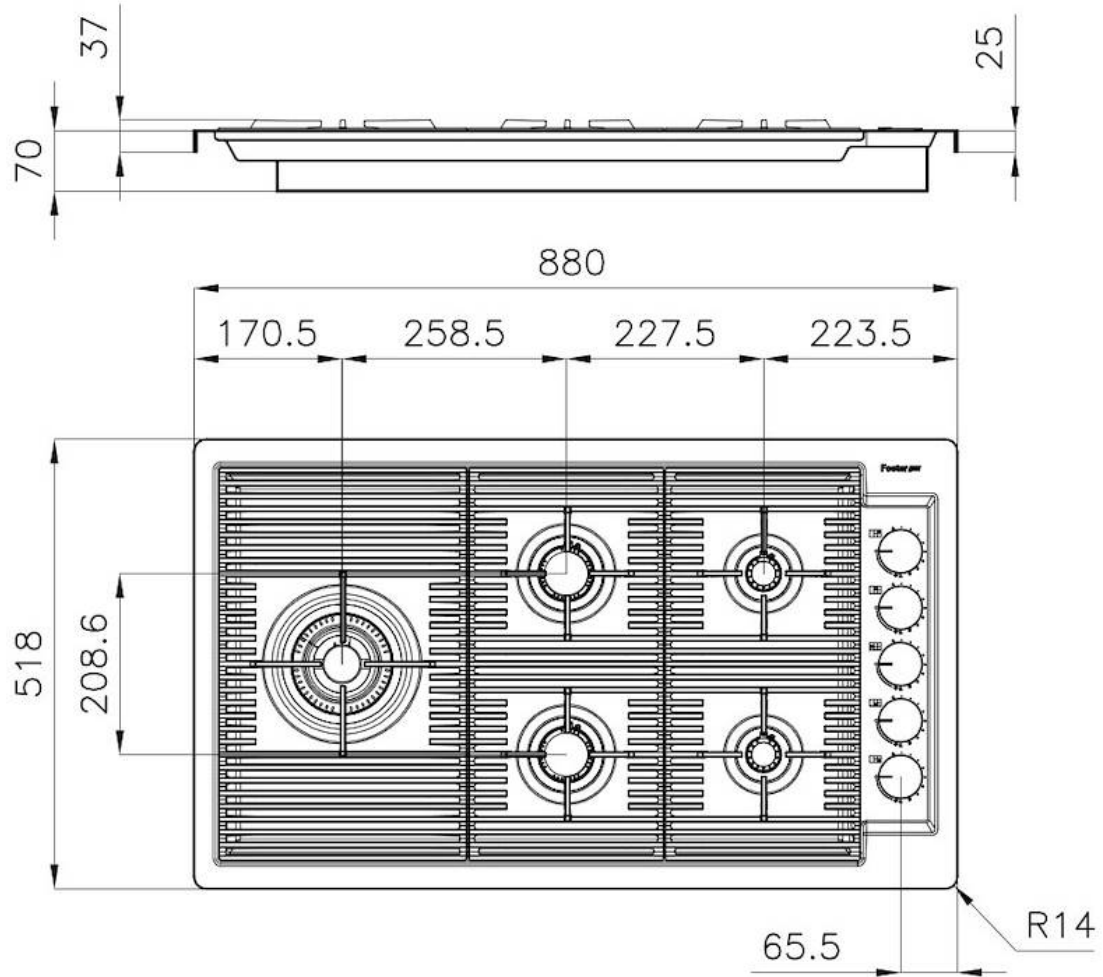
Tipo gas

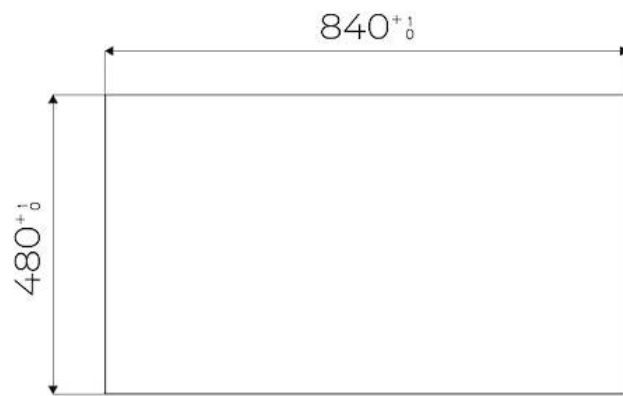
Collaudato per installazione con Gas metano, set ugelli GPL inclusi.

Tipologia

Piano Cottura a Gas

DATI TECNICI





GALLERIA FOTOGRAFICA



ACCESSORI OPZIONALI



Porta Wok in Ghisa
9601 727

ABBINAMENTI CONSIGLIATI



OUTLINE H25 - GUN METAL
6625 006