Placa de cocción Professionale

Placas de gas

Código: 7244 062

CARACTERÍSTICAS

COCCIÓN SEGURA	Todas las placas Foster disponen de válvulas de seguridad que, en el caso de extinción accidental de la llama, interrumpen el suministro de gas en tiempos muy rápidos.
ENCENDIDO DEBAJO DEL MANDO	Máxima libertad de movimiento con el encendido eléctrico debajo del mando, una característica común a todos los modelos, lo que permite la activación de la llama con una mano.
PARRILLAS FUNDIDAS	El hierro fundido es el material perfecto para la parrilla de una placa de cocción por las muchas propiedades que la distinguen: elevada capacidad térmica que mejora los rendimientos de cocción; peso y estabilidad que mejoran la seguridad; robustez que mantiene inalterado en el tiempo el aspecto original; facilidad de limpieza.
QUEMADORES ESPECIALES	Muchas placas Foster están equipadas con quemadores especiales, con dos o tres coronas de llama que aumentan de mucho la potencia suministrada y la superficie calentada directamente. En los modelos DUAL las dos coronas de llama también son independientes, haciendo que estos quemadores sean perfectos para cocciones intensivas y delicadas.

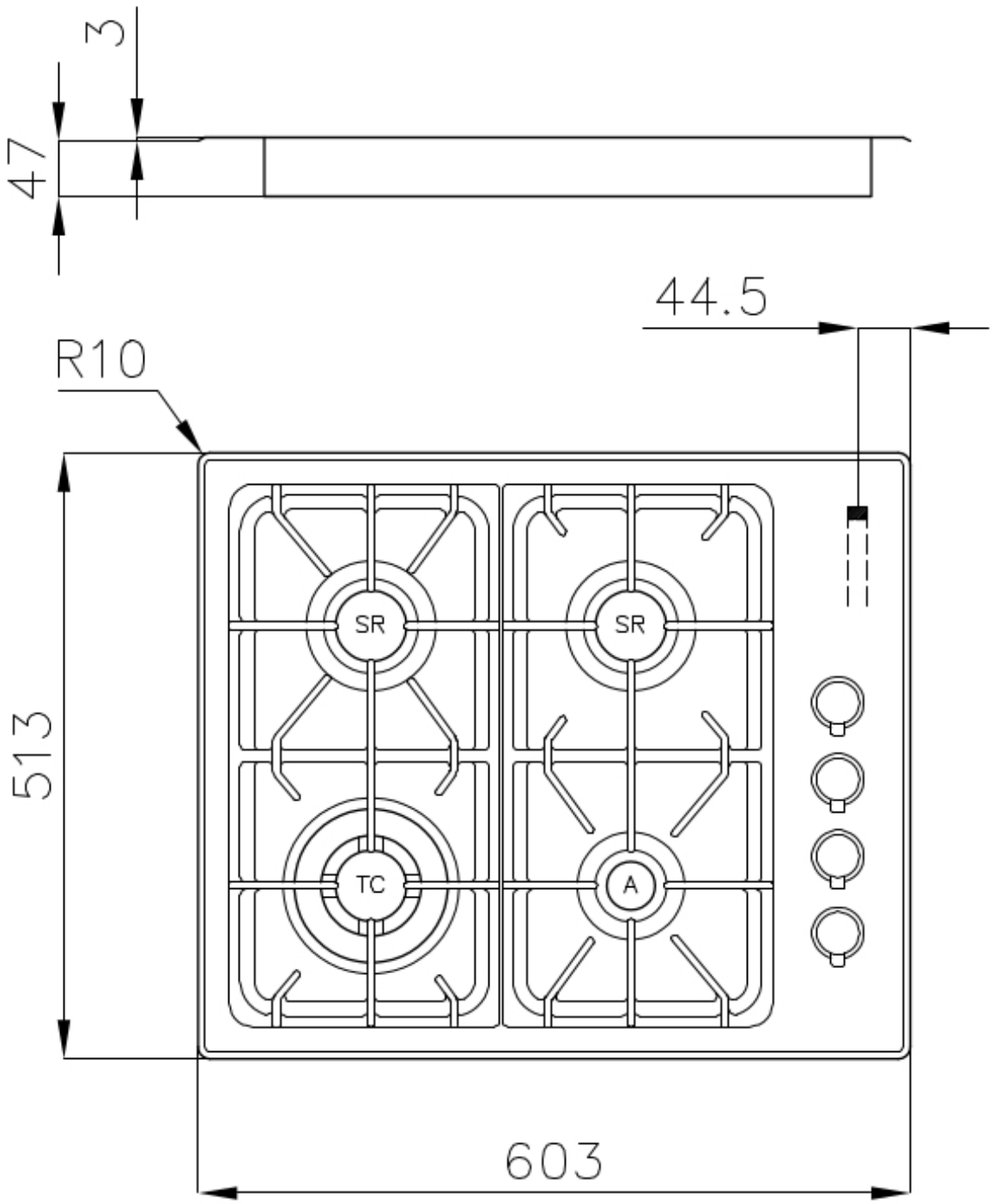
DETALLES

Acabado	Foster cepillado
Borde Instalación	Sobre encimera con óptica enrasado

Material	Acero inoxidable AISI 304
Texture	Cepillado en la línea
Alimentación	220-240 V; 50/60 Hz
Dimensiones	603x513 mm
Dimensiones base	60 cm
Elemento precalentamiento	4 quemadores
Hueco de encastre	560 x 480 mm
Rejillas	Parrillas de hierro fundido y tapas de los quemadores esmaltados
Anchura	60 cm
Potencia total	8.000 W
Auxiliar	1.000 W
Semirrápido	2x1.750 W
- Triple Corona	3.500 W
Seguridad	Conjunto de válvula de seguridad con termopar de intervención rápida
Tipo de encendido	Encendido eléctrico debajo del mando

Tipo de gas	Probado para la instalación con Gas metano, set boquillas GLP incluidos.
Tipología	Placa de gas

DIBUJOS TÉCNICOS



ACCESORIOS OPCIONALES

Soporte para Wok de hierro fundido
9601 668