Placa de cocción KE Gun Metal

Placas de gas

Código: 7601 632

CARACTERÍSTICAS

GUN METAL	El acabado Gun Metal se obtiene tratando el acero con un proceso físico llamado PVD (Phisical Vacuum Deposition) que deposita partículas de metales nobles en la superficie. El resultado es un efecto estético único y refinado, y un mejoramiento de las propiedades mecánicas del acero que resulta ser más resistente a los golpes y a las rayas.
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.
EXTRAPLANOS	Los modelos extraplanos son el ejemplo clásico del encuentro entre estética y funcionalidad. Elegantes parrillas, que forman una gran superficie única sobre la cual se mueven las ollas en total seguridad.
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.

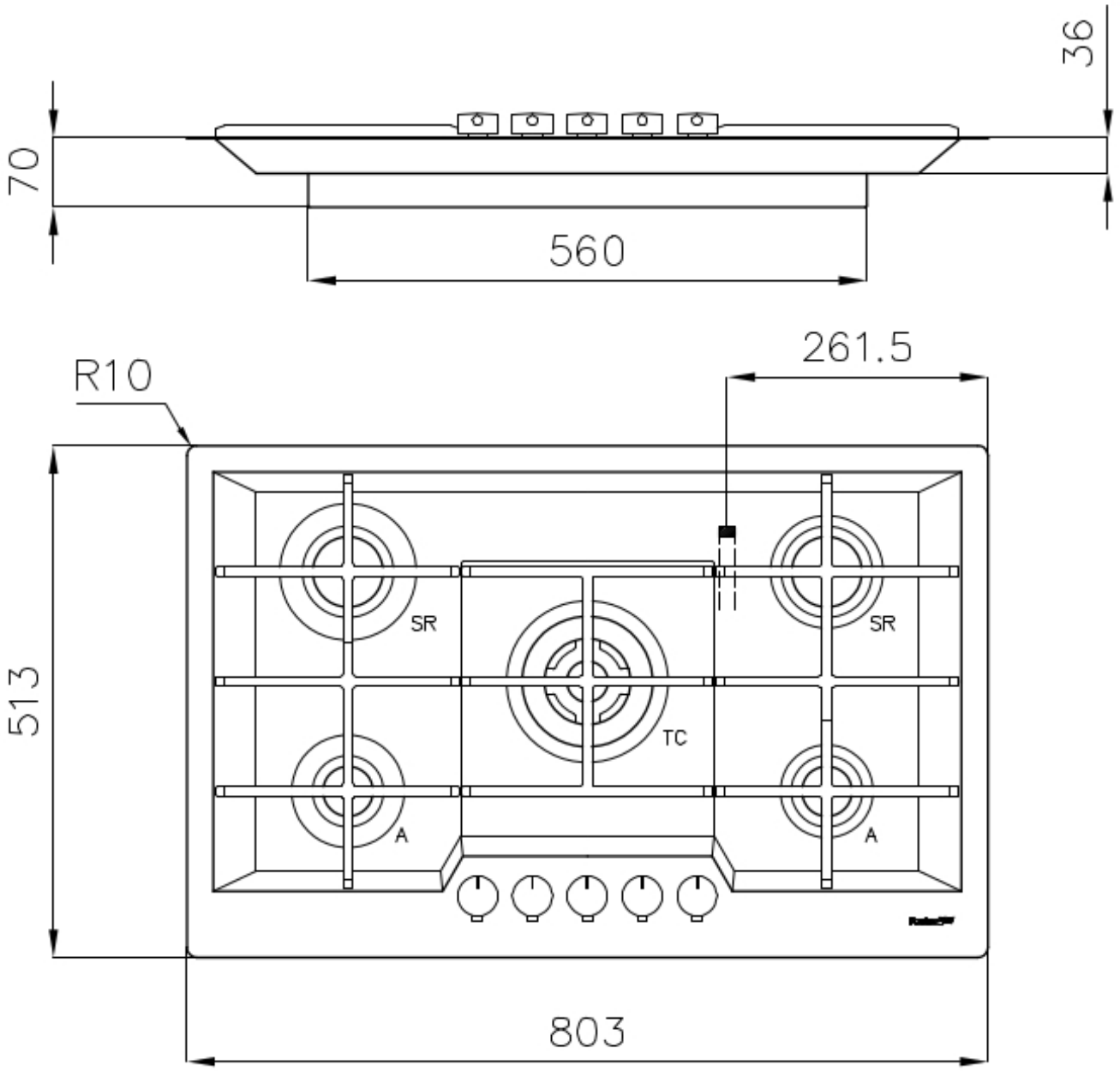
QUEMADORES III SERIE	Quemadores III serie: 20% de ahorro de gas. Garantizan un rendimiento muy por encima de las normas europeas. Además, la mejor combustión del gas permite desarrollar potencias mayores. Desde el punto de vista de la seguridad, el sistema de bloqueo entre la tapa y el quemador garantiza un perfecto posicionamiento y una mayor practicidad en la limpieza.
REBAJE INCLINADO	El rebaje inclinado une fregadero y placa de cocción en la misma colección creando una combinación de gran clase, funcional en su uso y en la limpieza de las superficies.

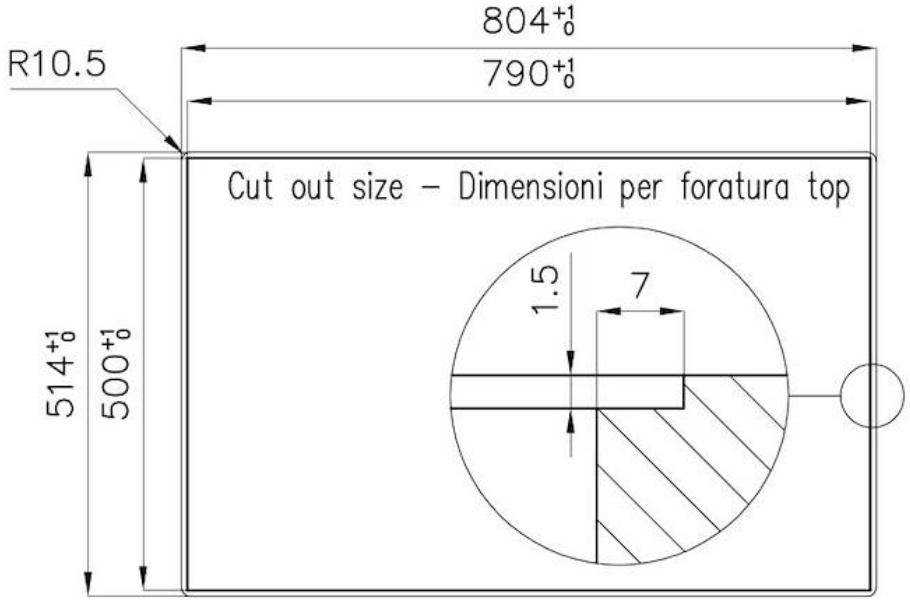
DETALLES

Acabado	PVD
Borde Instalación	Enrasado | FTS
Colorante	Gun Metal
Material	Acero inoxidable AISI 304
Texture	Cepillado en la línea
Alimentación	220-240 V; 50/60 Hz
Dimensiones	803x513 mm
Dimensiones base	80 cm
Elemento precalentamiento	5 quemadores
Hueco de encastre	Ver hoja de datos técnicos
Rejillas	Parrillas de hierro fundido, quemadores Gun Metal y tapas de los quemadores esmaltados

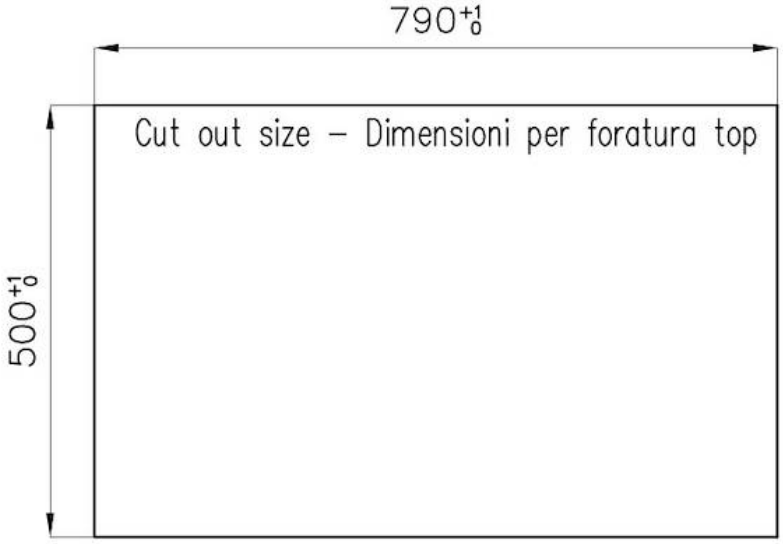
Anchura	80 cm
Potencia total	9.500 W
Auxiliar	2x1.100 W
Semirrápido	2x1.750 W
- Triple Corona	3.800 W
Seguridad	Conjunto de válvula de seguridad con termopar de intervención rápida
Tipo de encendido	Encendido eléctrico debajo del mando
Tipo de gas	Probado para la instalación con Gas metano, set boquillas GLP incluidos.
Tipología	Placa de gas

DIBUJOS TÉCNICOS


36
70
560
261.5
R10
513
SR
SR
TC
A
A
803



FT



FTS

GALERÍA

ACCESORIOS OPCIONALES

Soporte para Wok de hierro fundido
9601 727

MARIDAJE RECOMENDADO

Campana extractora Amélie
2447 090

Fregadero KE Gun Metal
2157 856