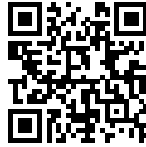




## Bloque de lavado freestanding - 7163 000

Freestanding

Código: 7163 000



### DETALLES

Material	Acero inoxidable AISI 304
Texture	Satinado
Dimensiones base	120cm
Descripción completa	Bloque de lavado Freestanding en acero inoxidable 900 - con fregadero mono cubeta GK
Rejillas	Parrillas de hierro fundido y tapas de los quemadores esmaltados
Potencia total	11.100 W
Izquierdo	2600 (3700) W
Centro	1400 (2200) W
Centro Sup	1850 (3000) W

Derecho	2100 (3700) W
---------	---------------

Derecho Sup	2100 (3700) W
-------------	---------------

Auxiliar	1.000 W
----------	---------

Semirrápido	1.750 W
-------------	---------

Rápido	3.000 W
--------	---------

- Dual	4.200 W
--------	---------

Ajustes	9 ajustes de potencia por zona + Powerboost
---------	---

Tipo de bloqueo	Bloque de lavado
-----------------	------------------

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 inducción
-----------	--------------------

Tipo de mandos	Touch control
----------------	---------------

## PROGRAMAS DE COCCIÓN

Cocción con Calor Inferior	Adecuada para recalentar las viandas.
----------------------------	---------------------------------------

Cocción con Calor superior	Cocción de alimentos particularmente delicados y para preservar el calor después de la cocción.
----------------------------	---

Cocción Intensiva	La resistencia superior e inferior junto al ventilador aseguran una cocción rápida y uniforme. Ideal para pizza, pan, carnes asadas, lasaña y quiches.
-------------------	--

Cocción Tradicional	Funcionamiento ideal para todas las recetas tradicionales de pan, pasteles y asados.
---------------------	--

Cocción Ventilada	La combinación entre ventilación y resistencia circular permite cocinar diferentes tipos de alimentos sin mezclar olores y sabores.
-------------------	---

Doble Grill + Ventilador	Para las fases finales de la cocción de alimentos, tales como asados y aves, para dar la doradura perfecta a las superficies de los alimentos.
--------------------------	--

Grill	Para gratinar rápidamente la superficie de los alimentos.
-------	---

Grill + Asador	La combinación del grill y asador permite una perfecta cocción y doradura de la carne.
----------------	--

## DIBUJOS TÉCNICOS

