



PIADA80G

Descrizione

made in Italy

GAS

Cuocipiada a gas con 2 zone di cottura indipendenti, con comandi separati per il riscaldamento differenziato. **Regolazione della temperatura con termostato da un minimo di 90°C ad un massimo di 300°C. Struttura interamente in Acciaio Inox AISI 304.** Piano di cottura liscio e cromato. Valvola di sicurezza. Fiamma pilotata ed accensione piezo elettrica. Di serie ugelli GPL (in dotazione anche quelli a metano).

MARCHIO CE

PIADA80G

2 zone di cottura indipendenti

Potenza 12040 Kcal/h

PIANO DI COTTURA LISCIO LISCIO CON FERRO USO ALIMENTARE

Regolazione temperatura con termostato +90°/+300°C

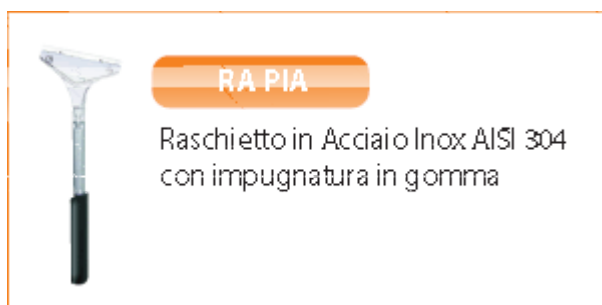


Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni (L x P x H): 800 x 700 x 500 mm
- Alimentazione: GPL/metano
- Potenza: 12040 Kcal/h
- Temperatura Max: 300 °C

- N° bruciatori: 2
- Peso: 76 Kg
- Superficie utile di cottura: 800 x 590 mm (L x P)
- Materiale piano cottura: ferro alimentare

Accessori:



Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso