

Piano cottura GK 7626 032

Piani cottura

Codice: 7626 032



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 AEO

I bruciatori AEO garantiscono rendimenti del 25% maggiori di soluzioni standard. Il bruciatore Dual a 2 corone indipendenti, comandate da una singola manopola, eroga da 1 a 5KW, una potenza riscontrabile nei soli modelli professionali.

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.

INVASO INCLINATO

L'invaso inclinato accomuna lavello e piano cottura nella stessa collezione creando un abbinamento di grande classe, funzionale nell'utilizzo e nella pulizia delle superfici.

Piani cottura a gas

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

Alimentazione 220-240 V; 50.60 Hz

Bordo Installazione Semifilo

Dimensioni 1050x470 mm

Dimensioni base 105cm

Elemento riscaldante 4 fuochi

Ritagliare 1030x450 mm

Griglie Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati

Materiale/Finitura Acciaio inox AISI 304 - finitura spazzolato

Potenza totale 9.500 W

Ausiliare 1.000 W

Semirapido 2x1.750 W

Doppio 5.000 W

Sicurezza

Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

Tipo di accensione

Accensione elettrica sottomanopola

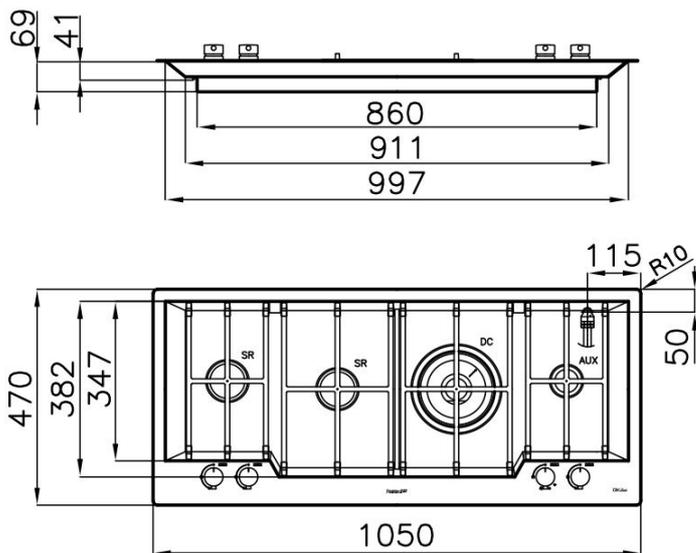
Tipo gas

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

Tipologia

Piano Cottura a Gas

DATI TECNICI



ACCESSORI OPZIONALI



Porta Wok in Ghisa 9601 727



Batteria pentole Induction PRO
8pz. 8210 008