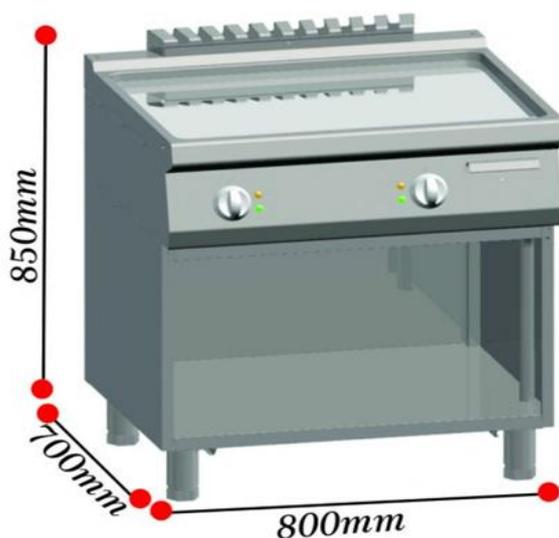


Equipo:	• PLANCHA LISA DE ACERO A GAS CON GABINETE ABIERTO		
Marca:		Modelo:	K7GFB10VVL
		Codigo:	003.3559

Gas Power	Kcal/h	Volumen	Dimensiones Externas (mm)			Peso Kg.
			A	B	H	
14Kw		0,48 m3	700	800	850	77



Características

Marco de acero inoxidable. Perillas de plástico termoestables. Calentamiento rápido y mantenimiento de calor gracias a un quemador de llama tubular de alto rendimiento, adecuado para trabajar a altas temperaturas. Gruesa superficie de cocción de acero de baja construcción con bordes redondeados y acabado en espejo. Dos áreas de cocción diferentes, cada una provista con sus controles de temperatura. Placa lisa. Provisto de un grifo de gas termostático de seguridad, que permite regular la salida entre 150 ° C y 315 ° C. Seguridad garantizada por un termopar mantenido activo por la llama del quemador piloto. Bordes redondeados para una fácil limpieza.

Superficie de trabajo de acero inoxidable moldeado que se inclina hacia el drenaje de grasa que está conectado a una bandeja de inmersión debajo de la superficie de cocción. Equipado con un cajón de drenaje de grasa. Patas de acero inoxidable ajustables en altura. Probado con gas natural o GLP, de acuerdo a las necesidades del usuario.