

PLANCHA A GAS PROFESIONAL MODELOS PGCN

842,10€ - 1.091,30€ Rango de precios: desde 842,10€ hasta 1.091,30€ + IVA



NUEVO MODELO

Selecciona el modelo para ver la foto y obtener más detalles sobre características, dimensiones y funcionalidades.

PLANCHA A GAS PROFESIONAL MODELOS PGCN: Modelos 60PGCN | 80PGCN

- Fabricado en España con materiales de alta calidad.
- Certificado CE.
- Construido en acero inoxidable acabado satinado de espesor 1 mm.
- Placa de asar de 15 mm de espesor. Peto de 80 mm de altura y 2 mm de espesor soldado por la parte superior evitando de este modo la acumulación y filtrado de grasas entre placa y petos. Fabricada en acero con baño de cromo duro de 50 micras.
- Válvula termostática 300°C que regula el fuego permitiendo obtener un adecuada temperatura de la placa de cocción, reduciendo así el consumo de gas.
- Mandos de baquelita cromada de gran calidad con marcador de máximo /mínimo.
- Grasera frontal de gran capacidad integrada en el mueble y fácilmente extraíble.
- Encendido por piezoeléctrico (1 por válvula de gas).
- Pies altos regulables de gran robustez.
- Quemador diseño ARILEX con salida de llama por todo su perímetro asegurando un reparto uniforme de calor por toda la placa. Sin “zonas frías”. Gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en sitios donde el aprovechamiento del espacio es esencial. De serie se suministran predisuestas para gas propano - butano y se proporcionan inyectores para cambios a gas natural.

Modelo Model Model	Válvulas Valves Valves	Quemadores Burners Brûleurs	Potencia (Kw) Power (Kw) Puissance (Kw)	Superficie útil (AxF) mm. Usable area (LxW) mm. Superficie utile (LxP) mm.	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm. Dimensions (LxPxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg)
60PGCN	1	2	5,50	600x400	606x450x280	47
80PGCN	2	3	8,25	800x400	806x450x280	60

SKU: 60PGCN | 80PGCN

Categories: Planchas-Fry Top a Gas