

PAF-98G

90

PIANI COTTURA "PAELLERO" A GAS

"PAELLERO" GAS SU FORNO GAS statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)



Costruzione - Modello realizzato interamente in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5. Modello - "Paellero" a gas su forno a gas o su mobile a giorno*, per uso professionale. Fuochi con accensione a mezzo fiamma pilota, rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia. Bruciatori a fiamma modulante, griglia in tondino in acciaio inox con bacinella di raccolta liquidi estraibile. Versione su forno: forno capiente a gas statico GN 2/1, con ampia porta. Dotato di accensione piezoelettrica. Scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza. Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale e bacinella removibile. Dotazioni - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza. * Portine non incluse.



ITALIAN CULINARY ART

Le immagini presentate non sono vincolanti.
La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso.

