

SKU: RisCu070

Ristosubito

Teppanyaki a gas CI Modello RisCu070 Piastra per cottura giapponese 2 zone cottura



Descrizione

Piastra teppanyaki a gas

Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10. Piastra ad alta conducibilità termica, facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento evita inutili e fastidiose dispersioni di calore nell'ambiente, ciò permette di ottenere un notevole risparmio energetico. Dotato di due bruciatori a tre tubi, fiamma ad alto rendimento, potenza kW 5,8 cadauno, controllato da un rubinetto termostato ST25 0-280°, termocoppia. fiamma pilota, accensione piezo elettrica.

Specifiche tecniche

- Potenza gas 11,6 Kw
- Piastra di cottura liscia in acciaio speciale al cromo duro lucido, spessore mm.15
- Uniformità di distribuzione della temperatura garantita dai bruciatori a tre tubi fiamma ad alto rendimento
- Regolazione temperatura tramite rubinetto termostato grazie ai sensori di controllo montati direttamente sulla piastra
- Manopole in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10, regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ.
- Dotato di canalina perimetrale con due fori di scarico e cassetto raccolta residui di cottura.
- Un raschietto in dotazione

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	39
Linea	Linea Etnica
Lunghezza (cm)	100
Numero Fuochi	11 Fuochi
Profondità (cm)	72
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Profondità	Profondità 800 mm