7IG21S

Plancha a Gas

Cocción estriada en un módulo de sobremesa de 373 mm de alto. La 7IG21S permite incorporar una superficie de 794 × 489,5 mm sin el gabinete inferior de la versión de pie, con potencia térmica de 12 kW.

El equipo Perfect 700 incorpora encendido por pulsador, piloto y termopar. Los protectores contienen las salpicaduras y el canal frontal recoge la grasa en un cajón inoxidable extraíble.



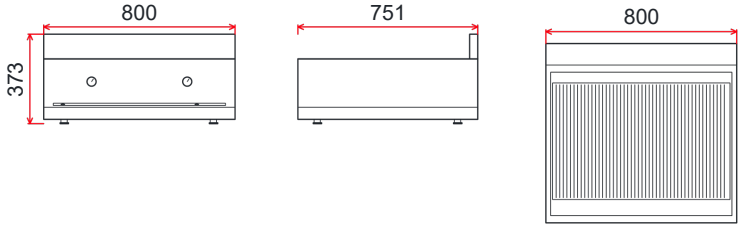
PRESTACIONES

Área cocción	794 × 489,5 mm
Superficie	Acanalada
Regulación	Piloto y llama mínima/máxima

CARACTERÍSTICAS

Quemador	Tubular de acero inoxidable, a gas
Pot. térmica	12 kW
Mandos	2 giratorios; dos controles de superficie
Encendido	Automático por pulsador; a pila
Seguridad gas	Termopar; corte por extinción de llama
Grasas	Canal y cajón acero inoxidable extraíble
Protector	Acero inoxidable, en tres lados
Línea / módulo	Perfect 700 / 1
Base	Sobremesa
Cuerpo	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Interior	Chapa aluminizada
Apoyos	Patas plásticas
Gas	GN o GLP, mediante conversión
Entrada gas	R3/4″; entrada posterior
Extracción	Campana de ventilación
Paso muros	100 mm; reducible con muros incombustibles o aislados

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	800 mm
Fondo	751 mm
Alto	373 mm

Consultar precio