7IG21

Plancha a Gas

Superficie estriada con gabinete integrado bajo el puesto de cocción. La 7IG21 reúne una plancha de 794 × 489,5 mm y 12 kW térmicos, con dos mandos de regulación en un módulo de 800 mm de ancho.

El gabinete inoxidable dispone de puertas con tiradores y patas regulables. Los protectores contienen salpicaduras y el canal conduce la grasa al cajón frontal extraíble. El termopar corta el gas si se extingue la llama.



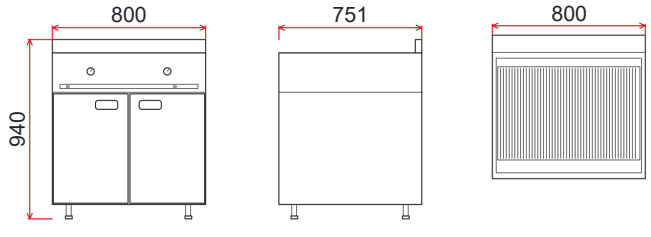
PRESTACIONES

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	Con gabinete
Cuerpo	Acero inoxidable 18/8 Cr-Ni satinado
Interior	Chapa aluminizada
Gabinete	Acero inoxidable; tiradores plásticos
Apoyos	Patas acero inoxidable regulables
Gas	GN o GLP, mediante conversión
Entrada gas	R3/4″
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	940 mm

Consultar precio