7IG32

Plancha a Gas

Dos acabados de cocción para alternar preparaciones en la misma plancha. La 7IG32 combina dos tercios de **superficie lisa** y un tercio acanalado sobre un área de 1.194 × 489,5 mm, con 15 kW térmicos y tres mandos frontales.

La base con gabinete y patas regulables integra el equipo a la línea Perfect 700. El encendido por pulsador y la recogida frontal de grasa concentran las operaciones habituales desde el lado del cocinero.



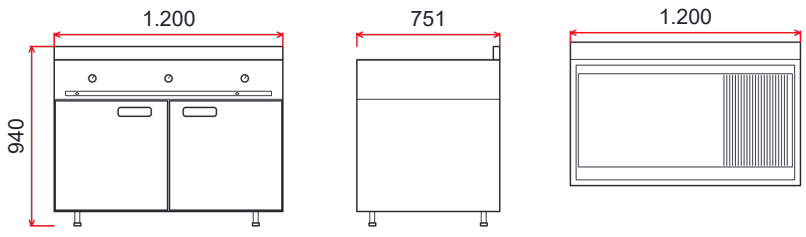
PRESTACIONES

Área cocción	1.194 × 489,5 mm
Superficie	2/3 lisa y 1/3 acanalada
Regulación	Piloto y llama mínima/máxima

CARACTERÍSTICAS

Quemador	Tubular de acero inoxidable, a gas
Pot. térmica	15 kW
Mandos	3 giratorios
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 / 1,5
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"; entrada inferior
Extracción	Campana de ventilación
Paso muros	100 mm; reducible con muros incombustibles o aislados

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	751 mm
Alto	940 mm

Consultar precio