

PCD-40G

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati.

Modello - Piano cottura a gas, per uso professionale. Fuochi con accensione a mezzo fiamma pilota, rubinetti con valvola di sicurezza e termocoppia. Bruciatori a fiamma modulante, griglie in ghisa, con bacinelle di raccolta liquidi estraibili.

Manutenzione - Facilitata grazie a bacinelle removibili.

Dotazioni - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Staffe di fissaggio.



PCD-40G

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 2mm thick worktop, chromed details.

Model - Professional Gas Boiling Hob. Burners with pilot light ignition and thermocouple safety valves. Modulating flame burners, grills in cast iron, removable liquid collectors.

Maintenance - Easy removal of liquid collectors.

Fittings - Appliance is supplied with both LPG and Natural Gas conversion jets. Fixing system.

Bezeichnung

Aufbau - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 2 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt.

Modell - Gaskochplatten für den professionellen Gebrauch. Kochstellen mit Zündung mittels Pilotflamme, Hähne mit Sicherheitsventil und Thermoelement. Brenner mit modulierender Flamme, Roste mit Rundstäben aus Gusseisen, herausziehbare Schale zum Auffangen von Flüssigkeiten.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der entnehmbare Schalen.

Ausstattungen - Düsen für eventuell Änderung der Gasart. Fixiersystem.

Description

Construction - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 2 mm d'épaisseur, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés.

Modèle - Plan de cuisson à gaz, à usage professionnel. Feux à allumage avec flamme pilote, robinets à valve de sécurité et thermocouple. Brûleurs à flamme modulante, grilles en fonte, bacs de collecte de liquides extractibles.

Entretien - Facilité grâce au bacs extractibles.

Équipements - Feu de gicleurs pour l'éventuel changement du type de gaz. Système de fixation.

Descripción

Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 2 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados.

Modelo - Encimeras de cocción a gas, para uso profesional. Encendido de los fogones por medio de llama piloto, grifos con válvula de seguridad y termopar. Quemadores de llama modulante, parrillas con varillas de hierro colado, cubetas de recogida líquidos extraíbles.

Manutención - Facilitada gracias a las cubetas extraíbles.

Dotaciones - Inyectores para un posible cambio de tipo de gas. Sistema de fijación.

