

OUTLINE GAS - GUN METAL



Piani cottura a gas

Codice: 7440 006



CARATTERISTICHE

ACCENSIONE SOTTOMANOPOLA

Massima libertà di movimento con l'accensione elettrica sottomanopola, caratteristica comune a tutti i modelli, che permette l'attivazione della fiamma con una sola mano.

BRUCIATORI SPECIALI

Molti piani Foster sono dotati di bruciatori speciali, con due o tre corone di fuoco che aumentano di molto la potenza erogata e la superficie riscaldata direttamente. Nei modelli DUAL inoltre le due corone di fuoco sono indipendenti, rendendo questi bruciatori perfetti sia per cotture intensive che delicate.

COTTURA SICURA

Tutti i piani Foster sono dotati di valvole di sicurezza che, nel caso di accidentale spegnimento della fiamma, interrompono l'erogazione del gas in tempi velocissimi.

GRIGLIE IN GHISA

La ghisa è il materiale perfetto per la griglia di un piano cottura per le tante proprietà che lo contraddistinguono: alta capacità termica che migliora i rendimenti della cottura; peso e stabilità che migliorano la sicurezza; robustezza che mantiene inalterato nel tempo l'aspetto originale; facilità di pulizia.

PRECISE POWER

Bruciatori Flat con sistema PrecisePower: grande controllo nella regolazione. Massima precisione nella regolazione della fiamma, grazie ai 10 livelli predefiniti del sistema PrecisePower. Il tutto con l'estetica accattivante e ultrapiatta dei nuovi bruciatori Flat.

ULTRAPIATTI

I modelli ultrapiatti sono il classico esempio di incontro tra estetica e funzionalità. Eleganti griglie, che formano un'unica ampia superficie, sulla quale spostare le pentole in piena sicurezza.

DETTAGLI

Bordo Installazione

Sopratop | Filotop

Materiale

Acciaio inox AISI 304

Texture

Spazzolatura in linea

Alimentazione

220 - 240 V; 50/60 Hz

Dimensioni

873x513 mm

Dimensioni base

90cm

Elemento riscaldante

5 fuochi

Foro incasso

Vedi scheda tecnica

Griglie

Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati

Larghezza

87 cm

Potenza totale

9.500 W

Ausiliare

2 x 1.000 W

Semirapido

2 x 1.750 W

Doppia Corona

4.000 W

Sicurezza

Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

Tipo di accensione

Accensione elettrica sottomanopola

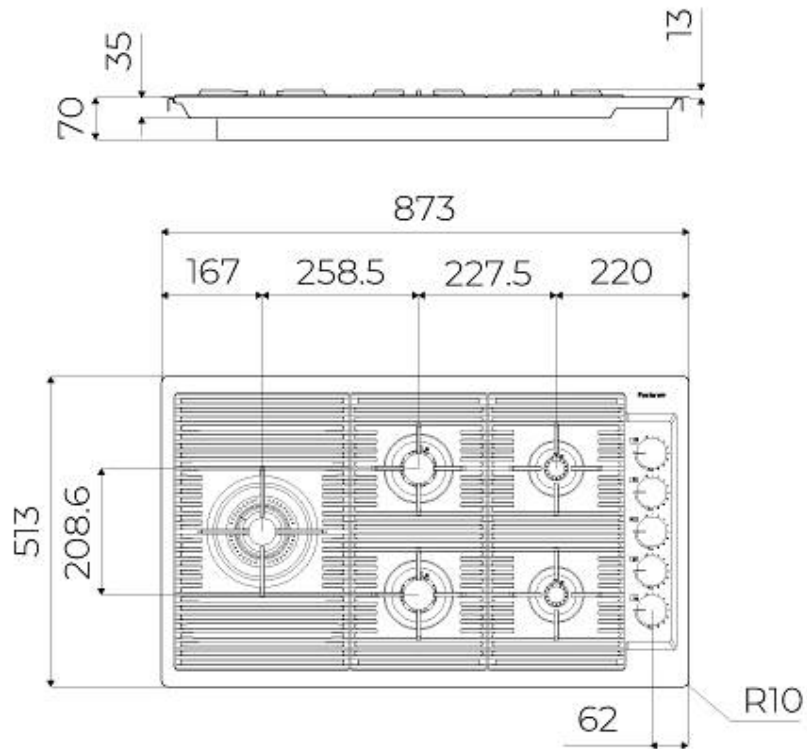
Tipo gas

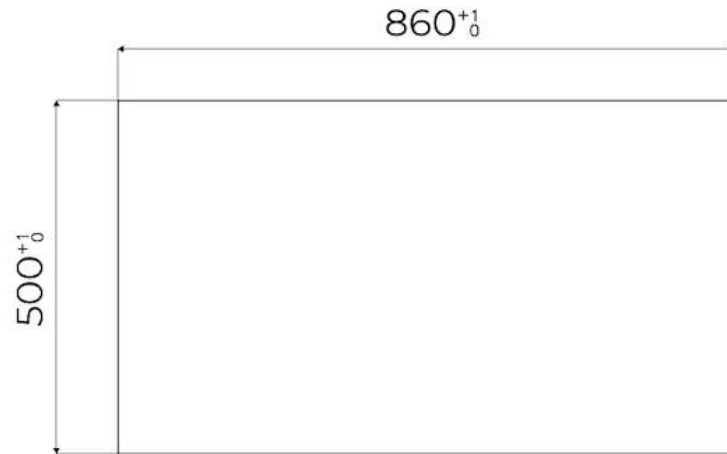
Collaudato per installazione con Gas metano, set ugelli GPL inclusi.

Tipologia

Piano Cottura a Gas

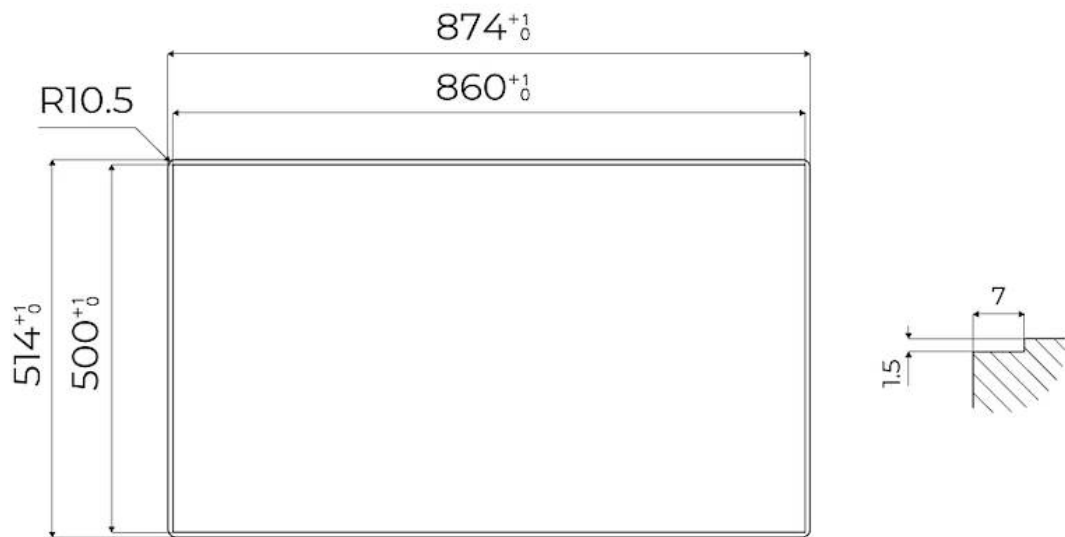
DATI TECNICI





FTS - cut out

FT - cut out



ACCESSORI OPZIONALI



Porta Wok in Ghisa
9601 727

ABBINAMENTI CONSIGLIATI



OUTLINE GUN METAL
6602 006