

Caratteristiche dei piani di cottura Plados



Il piano di cottura è uno degli elementi a vista della cucina componibile e viene utilizzato quotidianamente per la cottura degli alimenti.

Consapevole di ciò, la PLADOS propone una gamma di piani di cottura studiata per durare nel tempo, di ottimo livello estetico, pratici, sicuri e funzionali. Oltre alla tradizionale finitura inox sono proposte molte altre finiture in tinta con il lavello, per formare con quest'ultimo un perfetto coordinato.

LA SICUREZZA

Per garantire in esercizio la massima sicurezza, i piani di cottura Plados sono provvisti di un dispositivo (termocoppia) che interrompe l'emissione di gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma di un qualsiasi bruciatore (dovuta a fuoriuscita di liquidi, colpo di vento, ecc.)

I GAS METANO E GPL

Tutti i piani di cottura Plados sono predisposti per il funzionamento a gas metano.

Nel caso di utilizzo di gas GPL, far sostituire all'atto dell'installazione, da un installatore qualificato, gli ugelli con quelli specifici forniti in dotazione.

LE GRIGLIE

Le griglie piatte hanno un design sobrio e lineare e sono caratterizzate da un profilo d'appoggio ampio e da un'adeguata sezione che offre stabilità alle pentole. Le griglie in ghisa, optional, sono le medesime utilizzate nelle cucine professionali. La ghisa garantisce un'ottima resistenza alle temperature più alte, una lunga durata nel tempo, una migliore trasmissione del calore e quindi una forte riduzione degli sprechi e delle dispersioni.

L'ACCENSIONE ELETTRONICA

Il comando di accensione elettronica è completamente integrato nella manopola di regolazione della fiamma. L'accensione dei fuochi avviene premendo e contemporaneamente ruotando la manopola.

I COPERCHI

I coperchi dei piani di cottura Plados vengono proposti come accessori complementari e sono realizzati in cristallo temperato.

Sono facilissimi da installare grazie agli innesti rapidi presenti sulla scocca del piano.

I BRUCIATORI

I bruciatori presenti nei piani di cottura Plados assicurano elevate prestazioni.

I bruciatori con la tripla corona (3 potenti cerchi di fuoco) sviluppano e distribuiscono in modo omogeneo il calore, e consentono di ottenere una cottura più uniforme e più rapida.

