TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	2,05
poids net (Kg)	21
largeur (mm)	380
profondeur (mm)	435
hauteur (mm)	235

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Plaque de cuisson de table en fonte avec dessus relevable nervuré et surface inférieure lisse :

- **structure en acier inoxydable** ;
- **plaques en fonte** avec **traitement vitrocéramique** , pour garantir une résistance maximale, une durabilité, une hygiène et une résistance aux acides et aux sels ainsi qu'une résistance absolue à l'oxydation ;
- **contrôle thermostatique de 0° à 300°C ;**
- **idéal pour cuire tous les aliments cuits sur une plaque chauffante** , tels que des toasts farcis, des sandwichs chauds de différentes épaisseurs et tailles, de la viande, du poisson, des œufs, des légumes, des fromages ;
- **facile à manipuler et à positionner** , il offre une grande surface de travail dans un espace réduit ;
- **excellente conductivité thermique** ;
- extrêmement facile à nettoyer;
- **plaques supérieures auto-équilibrées** avec dureté réglable selon les besoins de l'opérateur ;
- **résistances blindées adhérentes aux plaques** pour une conductivité thermique optimale et un chauffage rapide ;
- dimensions de la plaque inférieure : 355x255 mm.

FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
KRPGRL15	PLAQUE DE CUISSON À POSER EN FONTE TRAITÉE AVEC ÉMAIL ALIMENTAIRE VITRIFIÉ, POUR SANDWICHS, HAMBURGERS, avec PLATEAU INFÉRIEUR LISSE et 1 PLATEAU NERVURÉ RELEVABLE, RÉGULATION THERMOSTATIQUE DE 0° À 300° degrés, V. 230/1, Kw.	**€ 391,59** *TVA exclue* **Expédition à calculer**

	2,05 - dimensions extérieures mm. 380x435x235h	**Livraison** 4 à 9 jours