


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	1,55
<b>poids net (Kg)</b>	15
<b>largeur (mm)</b>	260
<b>profondeur (mm)</b>	435
<b>hauteur (mm)</b>	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 portés au grill** , 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 à dureté réglable selon les besoins de l'opérateur ;**
- **résistances blindées adhérentes aux plaques** pour une conductivité thermique optimale et un chauffage rapide ;
- dimensions extérieures : mm 260x435x235h ;
- dimensions de la plaque inférieure : 250x255 mm.

**FABRIQUÉ EN ITALIE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>KRPGRL1</b>	PLAQUE DE CUISSON DE TABLE EN FONTE TRAITÉE AVEC ÉMAIL VITRIFIÉ ALIMENTAIRE, avec ÉTAGÈRE INFÉRIEURE LISSE et 1 ÉTAGÈRE NERVURÉE	<b>€ 309,59</b> TVA exclue Expédition à calculer

RELEVABLE, CONTRÔLE THERMOSTATIQUE DE 0° À  
300°C, V. 230/1, Kw. 1,55 - dimensions mm. **Livraison** 4 à 9 jours  
260X435X235h