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)	3,1
poids net (Kg)	31
largeur (mm)	515
profondeur (mm)	435
hauteur (mm)	235

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Plaque de cuisson de table en fonte avec 2 niveaux nervurés surélevés et niveau inférieur 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 ;
- **régulation thermostatique de 0° à 300°C** ;
- **idéal pour cuire tous les aliments portés au gril** , 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;
- **bac récupérateur de graisse avant amovible** ;
- **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 extérieures : mm 515x435x235h ;
- dimensions de la plaque inférieure : 500x255 mm.

FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
KRPGRL2	PLAQUE DE CUISSON DE TABLE EN FONTE TRAITÉE AVEC ÉMAIL ALIMENTAIRE VITRIFIÉ, avec ÉTAGÈRE	**€ 533,49**

	INFÉRIEURE LISSE et 2 ÉTAGÈRES NERVURÉES RELEVABLES, CONTRÔLE THERMOSTATIQUE DE 0° À 300°C, V. 230/1, Kw. 3.1 - dim. mm. 515X435X235h	*TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours