



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CUISEURS À TARTES ÉLECTRIQUES avec PLAQUE CHROME SATINÉ, en version ARMOIRE OUVERTE, gamme complète d'une capacité de 4 à 8 piadinas :

- **structure externe en acier inoxydable ,**
- **plaque de cuisson en chrome satiné à haut rendement** grâce aux moindres dispersions dues au rayonnement, à la capacité d'accumulation de chaleur et à la simplicité des opérations de nettoyage,
- **Contrôle thermostatique** de la température de cuisson,
- **Commandes doubles ou triples** à partir du modèle 6 tubes.

Accessoires/Options :

- Thermostat numérique avec affichage pour le contrôle de la température des plaques de cuisson.

MARQUE CE

FABRIQUÉ EN ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

PLC.P.E.4 C.V.G.



Machine à piadina électrique avec compartiment ouvert, plaque chromée polie 600x600 pour 4 piadinas, V 230/1, kw 4.00, dim.mm 650x730x960h

€ 2.213,44

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

PLC.P.E.6 C.V.G.



Machine à piadina électrique avec compartiment ouvert, plaque chromée satinée 900x600 pour 6 piadinas, V 400+N, kw 7,5, dim.mm 950x730x960h

€ 3.315,54

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours

PLC.P.E.8 C.V.G.

Machine à piadina électrique avec compartiment



**ouvert, plaque chromée polie 1200x600 pour 8
piadinas, V 400+N, kw 9,00, dim.mm
1250x730x960h**

€ 4.038,99

TVA exclue

Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours