


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	5060
puissance (KW)	3,6
poids net (Kg)	25
poids brut (Kg)	27
largeur (mm)	570
profondeur (mm)	305
hauteur (mm)	210

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

PLAQUE DE CUISSON de table en **FONTE**, avec plaque inférieure nervurée ou lisse et 2 plaques supérieures nervurées auto-équilibrées :

- structure en acier inoxydable ;
- **plaques de cuisson en fonte** ;
- possibilité de choisir le **plateau inférieur** rainuré ou lisse ;
- **2 plateaux supérieurs auto-équilibrés** ;
- **contrôle thermostatique** de 0° à 300°C ;
- **dimensions de la table de cuisson** : mm.475x230 ;
- **dimensions du plateau ouvert** : mm. 570x305X500h ;
- facile à manipuler et à positionner, il offre une grande surface de travail dans un petit espace ;
- 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.

Normes CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FMEG03	PLAQUE DE CUISSON de table en FONTE, avec plaque inférieure nervurée ou lisse et 2 plaques supérieures	€ 214,98 TVA exclue

nervurées auto-équilibrées, commande
thermostatique, V.230/1, Kw.3,6, Poids 25 Kg, dim.
mm. 570x305x210h

Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours