



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



| CODE                       | DESCRIPTION                                                                                                                                                                                                                | PRIX/LIVRAISON                                                                                       |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HC.PFT.A.G1-O              | PLATEAU DE CUISSON / FRY TOP EN VERRE CÉRAMIQUE, plateau de table ÉLECTRIQUE, 2 ZONES DE CUISSON INDÉPENDANTES de 1,5 + 1,5 kw, TEMPÉRATURE RÉGLABLE de 50 ° à 400 ° C, V 230/1, Kw 1,5 + 1,5 , dimensions 485x545x200h mm | <b>€ 379,52</b><br><i>TVA exclue</i><br><b>Expédition à calculer</b><br><b>Livraison 4 à 9 jours</b> |
| DESCRIPTION PROFESSIONELLE |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                      |

**PLATEAU EN VERRE CÉRAMIQUE, table ÉLECTRIQUE :**

- Structure en acier inoxydable scellée pour éviter les infiltrations;
- Surface de cuisson en vitrocéramique;
- Système rayonnant hautement fiable,
- 2 zones de cuisson indépendantes en vitrocéramique de 1,5 kw;
- 10 secondes pour atteindre la lueur;
- Température réglable de 50 ° - 400 ° C;
- Système de chauffage contrôlé par régulateur d'énergie;
- Indicateur de fonctionnement sous la surface vitrocéramique;
- Deux systèmes de cuisson complémentaires: par contact et infrarouge;
- Excellente cuisson sans graisses ajoutées;
- Répartition thermique homogène favorisée par les caractéristiques du verre et sa résistance;
- Haute efficacité énergétique garantie par l'isolation thermique particulière de la résistance;
- Système breveté de collecte des graisses,
- Nettoyage rapide et facile;
- Nombre de circuits: 2;
- Boutons de réglage: 2;
- Système de régulation: régulateur d'énergie;
- Système de chauffage: rayonnement;
- Dimensions mm 485x545x200h;
- Taille de la zone de cuisson: 450 × 290 mm;
- Dimensions du verre: 535 × 390 mm;
- Hauteur des pieds: 15-30 mm.

**FABRIQUÉ EN ITALIE**

| FICHE TECHNIQUE         |          |
|-------------------------|----------|
| alimentation électrique | Monofase |
| Volts                   | V 230/1  |
| fréquence (Hz)          | 50       |
| puissance (KW)          | 3,00     |
| poids net (Kg)          | 10       |
| largeur (mm)            | 485      |
| profondeur (mm)         | 545      |
| hauteur (mm)            | 200      |