



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
KRPGRL1	PLAQUE DE CUISSON de la table en fonte traitée avec émail pour aliments glacé, avec plaque inférieure lisse et 1 table de levage dressée, régulation thermostatique de 0 ° à 300 ° C, V. 230/1, Kw. 1,55 - dimensions mm. 260X435X235h	Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Plateau en fonte à surface striée et surface lisse :

- **structure en acier inoxydable ;**
- **plaques en fonte avec revêtement en vitrocéramique** , pour garantir une résistance, une durabilité, une hygiène et une résistance maximales aux acides et aux sels, ainsi qu'une résistance absolue à l'oxydation;
- **contrôle thermostatique de 0 ° à 300 ° C;**
- **idéal pour la cuisson de tous les aliments cuits dans une assiette** , tels que rôties farcies, petits pains chauds de différentes épaisseurs et tailles, viande, poisson, œufs, légumes, fromages;
- **facile à manipuler et à positionner** , il offre une grande surface de travail dans un espace réduit;
- **excellente conductivité thermique ;**
- extrême facilité de nettoyage;
- **plaques supérieures auto-équilibrées avec dureté réglable en fonction des besoins de l'opérateur ;**
- **résistances blindées adhérentes aux plaques** pour une conductivité thermique optimale et un chauffage rapide;
- dimensions extérieures: 260x435x235h mm;
- taille de la plaque inférieure: 250x255 mm.

FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	1,55
poids net (Kg)	15
largeur (mm)	260
profondeur (mm)	435

