



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
KRPGRL2	PLAQUE DE CUISSON, plateau de table EN FONTE, TRAITÉ AVEC UN ÉMAIL ALIMENTAIRE GLACÉ, AVEC PLANCHER INFÉRIEUR LISSE ET 2 PINCES, CONTRÔLE THERMOSTATIQUE GAUFRE, DE 0 ° à 300 ° C, V. 230/1, Kw. 3,1 - dim. mm. 515X435X235h	Livraison 4 à 9 jours

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

##### Plateau en fonte avec 2 plateaux rayés et surface inférieure 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;
- **bac récupérateur de graisse amovible à l'avant ;**
- **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: 515x435x235h mm;
- dimensions de la plaque inférieure: 500x255 mm.

##### FABRIQUÉ EN ITALIE

#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	3,1
<b>poids net (Kg)</b>	31
<b>largeur (mm)</b>	515

<b>profondeur (mm)</b>	435
<b>hauteur (mm)</b>	235