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
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	2,05
Peso netto (Kg)	21
Larghezza (mm)	380
Profondità (mm)	435
Altezza (mm)	235

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Piastra in ghisa da tavolo con piano sollevabile rigato e piano inferiore liscio:

- **struttura in acciaio inox**;
- **piastre in ghisa** con **trattamento di vetroceramicatura**, per garantire una massima robustezza , durata,igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione;
- **controllo termostatico da 0° a 300°C;**
- i**deale per cucinare qualsiasi alimento portato alla cottura su piastra**, come toast farciti, panini caldi di vario spessore e dimensione, carne, pesce, uova, verdure, formaggi;
- **facile da maneggiare e da posizionare**, offre in poco spazio una grande superficie di lavoro;
- **ottima conducibilità termica**;
- estrema facilità di pulizia;
- **piastre superiori autobilanciate** con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore;
- **resistenze corazzate aderenti alle piastre** per una ottimale conducibilità termica e rapido riscaldamento;
- dimensioni piastra inferiore: mm 355x255.

MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
KRPGRL15	PIASTRA di COTTURA da banco in GHISA TRATTATA con SMALTO ALIMENTARE VETRIFICATO,DI: PANINI, HAMBURGER, con PIANO INFERIORE LISCIO ed 1 PIANO SOLLEVABILE RIGATO, CONTROLLO TERMOSTATICO DA 0° A 300° gradi, V. 230/1, Kw. 2,05 - dim. est. mm.	**€ 391,59** *+ IVA* € 477,74 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

	380x435x235h	**Consegna:** da 4 a 9 giorni