

## 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



Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	3,1
Peso netto (Kg)	31
Larghezza (mm)	515
Profondità (mm)	435

## DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Altezza (mm)

235

## Piastra in ghisa da tavolo con 2 piani sollevabili rigati e piano inferiore liscio:

- struttura in acciaio inox;
- piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura, per garantire una massima robustezza, durata, igienicità ed inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione;
- controllo termostatico da 0° a 300°C;
- ideale per cucinare qualsiasi alimento portato alla cottura su piastra, come toast farciti, panini caldi di vario spessore e dimensione, carne, pesce, uova, verdure, formaggi;
- o facile da maneggiare e da posizionare, offre in poco spazio una grande superficie di lavoro;
- o ottima conducibilità termica;
- o estrema facilità di pulizia;
- vaschetta raccogli grasso frontale estraibile;
- piastre superiori autobilanciate con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore;
- resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica e rapido riscaldamento;
- o dimensioni esterne: mm 515x435x235h;
- dimensioni piastra inferiore: mm 500x255.

## **MADE IN ITALY**

CODICE DESCRIZIONE PREZZO/CONSEGNA

INFERIORE LISCIO e 2 PIANI SOLLEVABILI RIGATI, CONTROLLO TERMOSTATICO DA 0° A 300°C, V. 230/1, Kw. 3,1 - dim. mm. 515X435X235h

€ 650,86 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni