



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)	5060
Potenza elettrica (Kw)	3,6
Peso netto (Kg)	25
Peso lordo (Kg)	27
Larghezza (mm)	570
Profondità (mm)	305
Altezza (mm)	210

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PIASTRA di COTTURA da tavolo in GHISA, con piastra inferiore rigata o liscia e 2 piastre superiori auto-bilanciate rigate:

- struttura in **acciaio inox**;
- **piastre di cottura in ghisa**;
- possibilità di scegliere la **piastra inferiore rigata o liscia**;
- **2 piastre superiori auto bilanciate**;
- **controllo termostatico da 0° a 300°C**;
- **dimensione piano cottura:** mm.475x230;
- **dimensioni piastra aperta:** mm. 570x305X500h;
- facile da maneggiare e da posizionare, offre in poco spazio una grande superficie di lavoro;
- 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.

Norme CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
--------	-------------	-----------------

FMEG03

PIASTRA di COTTURA da tavolo in GHISA, con piastra inferiore rigata o liscia e 2 piastre superiori auto bilanciate rigate, controllo termostatico, V.230/1, Kw.3,6, Peso 25 Kg, dim. mm. 570x305x210h

€ 214,98 + IVA

€ 262,28 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni