



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>KRPGRL15</b>	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. 380x435x235h	<b>€ 380,21 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni

**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;**
- **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;
- **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**
**SCHEDA TECNICA**

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

