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

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
SPC-SP015PR-B	PIASTRA COTTURA in VETROCERAMICA nera da Tavolo, Linea SPIDOGLASS, con piano inferiore e superiore RIGATO, COMANDI MANUALI, Temperatura max 400°C, V.230/1, Kw.2,8, Peso 14,9 Kg, dim.mm.481x457x182h	**€ 1.127,32** *+ IVA* **Spedizione in Italia:** compresa **Consegna:** da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PIASTRA COTTURA in VETROCERAMICA NERA da tavolo, Linea SPIDOGLASS, con PIANO SUPERIORE e INFERIORE RIGATO, versione con COMANDI MANUALI:

- **Struttura** in **acciaio Inox AISI 304** stampato;
- **Piani di cottura in vetroceramica nera Rigata**;
- **Superficie cottura 300x400 mm**;
- Comandi Manuali;
- **Temperatura max 400°C** per cotture di alimenti da crudo come carne, pesce, verdure, uova, ecc..;
- **Pulizia veloce ed efficace in soli 10 min** grazie all'uso della vetroceramica e di apposito detergente;
- **Tempi di preriscaldamento ridotti del 60%** grazie al sistema riscaldante ad infrarossi;
- **Consumi energetici ridotti del 60%** grazie al sofisticato sistema di isolamento termico che riduce le dispersioni inutili di calore;
- **Resistente ma leggera**, peso ridotto del 30% grazie ai materiali utilizzati;
- **Risultati eccezionali nella cottura grigliata di tutti i tipi di carne e verdure**.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	2,8
Peso netto (Kg)	14,9
Larghezza (mm)	481
Profondità (mm)	457
Altezza (mm)	182

TECHNOCHEF.IT

Risultati eccezionali nella cottura grigliata di tutti i tipi di carne e verdure

Filetti di Pollo
3' 30" a 350°C

Wurstel Brat/normale
3' a 320°C

Hamburger Manzo
3' 30" a 340°C

Entrecote
4" a 340°C

Spiedini Maiale
4' 30" a 320°C

Verdure
3' - 4' a 350°C

TECHNOCHEF.IT