


FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	2,05
peso neto (Kg)	21
ancho (mm)	380
profundidad (mm)	435
altura (mm)	235

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Sobremesa de hierro fundido con superficie elevable acanalada y superficie inferior lisa :

- **estructura de acero inoxidable ;**
- **placas de hierro fundido con revestimiento vitrocerámico** , para garantizar la máxima resistencia, durabilidad, higiene y resistencia a ácidos y sales, así como una resistencia absoluta a la oxidación;
- **Control termostático de 0 ° a 300 ° C;**
- **la forma ideal de cocinar cualquier alimento cocinado en un plato** , como tostadas rellenas, rollos calientes de diferentes espesores y tamaños, carne, pescado, huevos, verduras, quesos;
- **Fácil de manejar y colocar** , ofrece una gran superficie de trabajo en un espacio pequeño;
- **excelente conductividad térmica ;**
- extrema facilidad de limpieza;
- **placas superiores auto equilibradas** con dureza ajustable a la necesidad del operador;
- **Resistencias blindadas adheridas a las placas** para una conductividad térmica óptima y un calentamiento rápido;
- Dimensiones de la placa inferior: 355x255 mm.

Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
KRPGRL15	PLACA DE COCCIÓN para el contador en HIERRO FUNDIDO TRATADO CON ESMALTE DE ALIMENTACIÓN	€ 380,21 VAT excluido

ALGODADA, DE: PANINI, HAMBURGUESA, CON PLACA
INFERIOR SUAVE Y 1 PLAN ELEVADO, CONTROL
TERMOSTÁTICO de 0 ° a 300 °, V. 230/1, Kw. 2,05 -
dim. Medio. mm. 380x435x235h

Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días