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

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,55
peso neto (Kg)	15
ancho (mm)	260
profundidad (mm)	435
altura (mm)	235

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Plancha de sobremesa de hierro fundido con superficie acanalada elevable y superficie inferior lisa :

- **Estructura de acero inoxidable** ;
- **placas de hierro fundido con tratamiento vitrocerámico** , para garantizar la máxima robustez, durabilidad, higiene y resistencia a los ácidos y sales así como absoluta resistencia a la oxidación;
- **control termostático de 0° a 300°C;**
- **Ideal para cocinar cualquier alimento llevado a la parrilla** , como tostadas rellenas, sándwiches calientes de varios grosores y tamaños, carnes, pescados, huevos, verduras, quesos;
- **Fácil de manejar y colocar** , ofrece una gran superficie de trabajo en un espacio reducido;
- **Excelente conductividad térmica** ;
- extremadamente fácil de limpiar;
- **Placas superiores autoequilibrantes con dureza regulable según las necesidades del operador** ;
- **resistencias blindadas adheridas a las placas** para una conductividad térmica óptima y un calentamiento rápido;
- dimensiones exteriores: mm 260x435x235h;
- Dimensiones de la placa inferior: 250x255 mm.

HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
KRPGRL1	PLACA DE COCCIÓN DE SOBREMESA DE HIERRO FUNDIDO TRATADA CON ESMALTE ALIMENTARIO VITRIFICADO, CON ESTANTE INFERIOR LISO Y 1	**€ 309,59** *VAT excluido* **Envìo a calcular**

	ESTANTE ELEVABLE ACANALADO, CONTROL TERMOSTÁTICO DE 0° A 300°C, V. 230/1, Kw. 1,55 - dimensiones mm. 260X435X235h	**Entrega** d 4 a 9 días