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)	3,1
peso neto (Kg)	31
ancho (mm)	515
profundidad (mm)	435
altura (mm)	235

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Sobremesa en hierro fundido con 2 tapas a rayas 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** ;
- **ideal para cocinar cualquier alimento cocinado en un plato** , como tostadas rellenas, rollos calientes de varios 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;
- **bandeja frontal extraíble para la recolección de grasa** ;
- **placas superiores auto-equilibradas con dureza ajustable para las necesidades del operador;**
- **Resistencias blindadas adheridas a las placas** para una conductividad térmica óptima y un calentamiento rápido;
- Dimensiones externas: 515x435x235h mm;
- Dimensiones de la placa inferior: 500x255 mm.

Hecho en italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA

KRPGRL2	PLACA DE COCCIÓN, mesa EN HIERRO FUNDIDO TRATADO CON ESMALTE DE ALIMENTACIÓN ESMALTADO, CON SUELO INFERIOR Liso Y 2 ALICATES, LEVANTADO, CONTROL TERMOSTÁTICO DE 0º A 300ºC, V. 230/1, Kw. 3.1 - dim. mm. 515X435X235h	**€ 517,98** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días