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

Plancha de sobremesa de hierro fundido con 2 niveles acanalados elevados y nivel inferior liso:

- **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;
- **Bandeja recolectora de grasa frontal extraíble** ;
- **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 515x435x235h;
- Dimensiones de la placa inferior: 500x255 mm.

HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
KRPGRL2	PLACA DE COCCIÓN DE SOBREMESA DE HIERRO FUNDIDO TRATADA CON ESMALTE ALIMENTARIO	**€ 533,49**

	VITRIFICADO, CON ESTANTE INFERIOR LISO Y 2 ESTANTES ELEVABLES ACANALADOS, CONTROL TERMOSTÁTICO DE 0° A 300°C, V. 230/1, Kw. 3,1 - dim. mm. 515X435X235h	*VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días