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/Trifase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	5060
potencia (KW)	3,4
peso neto (Kg)	23
peso bruto (Kg)	32
ancho (mm)	630
profundidad (mm)	450
altura (mm)	190

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

PLATO VITROCERÁMICO DOBLE, tipo "Eurokera", con ESTANTE SUPERIOR ACANALADO AUTOBALANCEADO y ESTANTE INFERIOR LISO:

.

- Revestimiento exterior en acero inoxidable de alta resistencia;
- **Placas superiores acanaladas y** autoequilibradas;
- **Placa inferior lisa** de 5 mm de espesor;
- Aislamiento térmico en **fibra cerámica** ;
- Sistema eléctrico en vidrio siliconado con termostato de seguridad;
- **Temperatura ajustable de 0° a 300°C** ;
- Dimensiones de la encimera: mm.550x300;
- **Métodos de cocción** : cocción por contacto y por infrarrojos;
- Ofrece alta resistencia al choque térmico, antiadherente, no poroso y por tanto impermeable a sabores y olores;
- Ideal para cocinar y recalentar carnes, pescados, huevos, verduras, quesos, tostadas rellenas, sándwiches, etc;
- **Limpieza sencilla y rápida** , gracias a las características **antiadherentes** de la vitrocerámica, lo que permite **eliminar** el riesgo de **malos olores** debidos a restos de comida en las placas;
- **Indicador de encendido con iluminación LED;**
- Mantenimiento de la temperatura con **mínimo consumo de energía** ;
- Diseño compacto y elegante;

.

MARCA CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-PV55LR2340MT	PLATO FryTop DOBLE Vitrocerámica, Plato superior. NERVADO autoequilibrado – placa inferior. LISO; Temperatura regulable de 0° a 300°C, V.230/1, Kw 3,4, peso 32 Kg, dim. mm.630x450x190/600h	**€ 982,00** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días