



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
KRPGR15	PLACA DE COCCIÓN: PANINI, mesa EN HIERRO FUNDIDO, CON TAPA INFERIOR Y MESA ELEVADORA, CONTROL TERMOSTÁTICO, V. 230/1, Kw. 2.2 - Dimensiones exteriores mm. 410X300X190h	Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Sobremesa de hierro fundido con parte superior levantada y parte inferior a rayas:

- **Estructura externa en acero inoxidable, con superficies de cocción de hierro fundido ;**
- **placa superior auto-equilibrada con dureza ajustable para las necesidades del operador ;**
- **Acanalado** que permite una mejor transmisión del calor y garantiza una menor pérdida de calor.
- **Listo para cocinar en solo 15 minutos :** una vez que se alcanza la temperatura, el calor se mantiene fácilmente durante más tiempo y, por lo tanto, la máquina siempre está lista;
- Se suministra con el cepillo de limpieza de hierro y la bandeja de recogida de grasa, fácil de montar y limpiar;
- **Control termostático de 70 ° C a 300 ° C ;**
- Dimensiones de la placa inferior: 360x230 mm;
- Dimensiones de la placa superior: 340x215 mm.

Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	2,2
peso neto (Kg)	20
ancho (mm)	410
profundidad (mm)	300
altura (mm)	190