



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

COCEPATAS ELÉCTRICAS CON PLACA DE ACERO , en **versión ARMARIO ABIERTO** , gama completa con capacidad de **4 a 8** envolturas:

- **estructura externa en acero inoxidable** ,
- **placa de cocción en acero especial** de alta conductividad térmica,
- **Control termostático** de la temperatura de cocción,
- **Controles dobles o triples** a partir del modelo de 6 tubos .

Accesorios/Opciones :

- **Termostato digital con display** para control de temperatura de la placa de cocción.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES

PLC.P.E.4 V.G.



Entrega de 8 a 15 días

Cocedor de piadinas eléctrico, con placa de acero para 4 piadinas.

Cocina piadina eléctrica, versión con compartimento abierto, placa de acero 600x600 para 4 piadinas, V 230/1, 4,00 kw, dim. exterior mm 650x730x960h

PLC.P.E.6 V.G.



Entrega de 8 a 15 días

Cocedor de piadinas eléctrico, con placa de acero para 6 piadinas.

Cocina piadina eléctrica, versión con compartimento abierto, placa de acero 900x600 para 6 piadinas, V 400+N, 7,5 kw, dim. exterior mm 950x730x960h

PLC.P.E.8 V.G.



Entrega de 8 a 15 días

Cocedor de piadinas eléctrico, con placa de acero para 8 piadinas.

Cocina piadina eléctrica, versión con compartimento abierto, placa de acero 1200x600 para 8 piadinas, V 400+N, 9,00 kw, dim. exterior mm 1250x730x960h