



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



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	Entrega d 4 a 9 días

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 calentar 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

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