



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
KRPGRL15	PIASTRA di COTTURA da banco in GHISA TRATTATA con SMALTO ALIMENTARE VETRIFICATO, DI: PANINI, HAMBURGER, con PIANO INFERIORE LISCIO ed 1 PIANO SOLLEVABILE RIGATO, CONTROLLO TERMOSTATICO DA 0° A 300° gradi, V. 230/1, Kw. 2,05 - dim. est. mm. 380x435x235h	€ 380,21 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
Piastra in ghisa da tavolo con piano sollevabile rigato e piano inferiore liscio:

- **struttura in acciaio inox;**
- **piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura**, per garantire una massima robustezza, durata, igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione;
- **controllo termostatico da 0° a 300°C;**
- **ideale per cucinare qualsiasi alimento portato alla cottura su piastra**, come toast farciti, panini caldi di vario spessore e dimensione, carne, pesce, uova, verdure, formaggi;
- **facile da maneggiare e da posizionare**, offre in poco spazio una grande superficie di lavoro;
- **ottima conducibilità termica;**
- estrema facilità di pulizia;
- **piastre superiori autobilanciate** con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore;
- **resistenze corazzate aderenti alle piastre** per una ottimale conducibilità termica e rapido riscaldamento;
- dimensioni piastra inferiore: mm 355x255.

MADE IN ITALY
SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	2,05
Peso netto (Kg)	21
Larghezza (mm)	380
Profondità (mm)	435

