



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CUOCIPIADINE ELETTRICHE con PIASTRA in ACCIAIO, in versione su **VANO a GIORNO**, gamma completa con capacita' da 4 a 8 piadine:

- **struttura esterna in acciaio inox**,
- **piastra di cottura in acciaio speciale** ad alta conducibilita' termica,
- **Controllo termostatico** della temperatura di cottura,
- **Doppi o tripli comandi** a partire dal modello a 6 piade.

Accessori/Optional:

- **termostato digitale con display** per controllo temperatura piastra cottura.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI



Cuocipiadina elettrico, con piastra in acciaio per 4 piade

Cuocipiadina elettrico, versione con vano a giorno, piastra in acciaio da 600x600 per 4 piadine, V 230/1, kw 4,00, dim. esterne mm 650x730x960h

€ 1.810,16 + IVA

€ 2.208,40 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

PLC.P.E.6 V.G.

Cuocipiadina elettrico, con piastra in acciaio per 6 piade

€ 2.638,27 + IVA

€ 3.218,69 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni



Cuocipiadina elettrico, versione con vano a giorno,
piastra in acciaio da 900x600 per 6 piadine, V 400+N,
kw 7,5, dim. esterne mm 950x730x960h

€ 2.998,46 + IVA

€ 3.658,12 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel
carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

PLC.P.E.8 V.G.



**Cuocipiadina elettrico, con piastra in acciaio per
8 piade**

Cuocipiadina elettrico, versione con vano a giorno,
piastra in acciaio da 1200x600 per 8 piadine, V 400+N,
kw 9,00, dim. esterne mm 1250x730x960h