


**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	2,8
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	14,9
<b>Breite (mm)</b>	481
<b>Tiefe (mm)</b>	457
<b>Höhe (mm)</b>	182

**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**Tisch-Kochplatte aus schwarzer Glaskeramik, Linie SPIDOGLOSS, mit geriffelter Ober- und Unterplatte, Version mit manueller Steuerung :**

- **Struktur** aus gepresstem **Edelstahl AISI 304** ;
- **Rigata-Kochfelder aus schwarzer Glaskeramik** ;
- **Kochfläche 300x400 mm** ;
- Manuelle Befehle;
- **Maximale Temperatur 400 °C** zum Garen von Rohkost wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Eiern usw.;
- **Schnelle und effektive Reinigung in nur 10 Minuten** dank der Verwendung von Glaskeramik und einem speziellen Reinigungsmittel;
- Durch das Infrarot-Heizsystem **reduzieren sich die Vorheizzeiten um 60 %** .
- **Energieverbrauch um 60 % reduziert** dank des ausgeklügelten Wärmedämmsystems, das unnötige Wärmeverluste reduziert;
- **Widerstandsfähig, aber leicht** , Gewicht um 30 % reduziert dank der verwendeten Materialien;
- **Außergewöhnliche Ergebnisse beim Grillen aller Arten von Fleisch und Gemüse** .

**CE-KENNZEICHNUNG  
HERGESTELLT IN ITALIEN**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>SPC-SP015PR-B</b>	Schwarze Glaskeramik-Kochplatte für den Tisch, Linie SPIDOGLOSS, mit geriffelter Unter- und Oberseite, manuelle Steuerung, maximale Temperatur 400 °C,	<b>€ 1.127,32</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b>



**Risultati eccezionali nella cottura  
grigliata di tutti i tipi di carne e verdure**



**Filetti di Pollo**  
3' 30" a 350°C



**Wurstel Brat/normale**  
3' a 320°C



**Hamburger Manzo**  
3' 30" a 340°C



**Entrecote**  
4' a 340°C



**Spiedini Maiale**  
4' 30" a 320°C



**Verdure**  
3' - 4' a 350°C