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

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
SPC-SP015PR-B	Schwarze Glaskeramik-Kochplatte für den Tisch, Linie SPIDOGLASS, mit geriffelter Unter- und Oberseite, manuelle Steuerung, maximale Temperatur 400 °C, V.230/1, Kw.2,8, Gewicht 14,9 kg, Abm. 481 x 457 x 182 mm	**€ 1.127,32** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Tisch-Kochplatte aus schwarzer Glaskeramik, Linie SPIDOGLASS, 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

TECHNISCHES DATENBLATT

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

TECHNOCHEF.IT

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

TECHNOCHEF.IT