



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>SPC-SP015PR-B</b>	PLACA DE COCCIÓN VITROCERÁMICA Negra para mesa, línea SPIDOGLOSS, con superficie superior e inferior ACANALADA, MANDOS MANUALES, Temperatura máx 400°C, V.230/1, Kw.2,8, Peso 14,9 Kg, dim.mm.481x457x182h	<b>€ 1.127,32</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> d 4 a 9 días

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**PLACA DE COCCIÓN CERÁMICA VIDRIO NEGRO para mesa, línea SPIDOGLOSS, con SUPERIOR e INFERIOR ACANALADOS, versión con MANDOS MANUALES :**

- Estructura de acero inoxidable prensado AISI 304 ;
- Placas de vitrocerámica Rigata de color negro ;
- Superficie de cocción 300x400 mm ;
- Comandos manuales;
- Temperatura máxima 400°C para cocinar alimentos crudos como carne, pescado, verduras, huevos, etc.;
- Limpieza rápida y eficaz en tan sólo 10 minutos gracias al uso de vitrocerámica y un detergente especial;
- Los tiempos de precalentamiento se redujeron en un 60% gracias al sistema de calefacción por infrarrojos;
- El consumo de energía se reduce en un 60% gracias al sofisticado sistema de aislamiento térmico que reduce la dispersión innecesaria del calor;
- Resistente pero ligero , peso reducido en un 30% gracias a los materiales utilizados;
- Resultados excepcionales al asar todo tipo de carnes y verduras .

**MARCA CE**  
**HECHO EN ITALIA**

#### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	2,8
<b>peso neto (Kg)</b>	14,9
<b>ancho (mm)</b>	481
<b>profundidad (mm)</b>	457



**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