

TPF-98ET

90

TUTTAPIASTRA ELETTRICO CON FORNO

Tutta piastra su Forno elettrico statico cm.
67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm.65x71 GN2/1 - piastra cm. 70x68 4 zone
(inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)



Costruzione - Modello realizzato interamente in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5. Modello - Tuttapiastro elettrico con forno elettrico statico o ventilato, per uso professionale. Piano di cottura con ampia piastra divisa in quattro zone di cottura in cromomolibdeno di spessore 20 mm. Manopole di regolazione a quattro posizioni con limitatori termostatico di temperatura, max. 450 °C. Forni elettrici capienti GN 1/1 ventilato e GN 2/1 statico, con ampia porta, dotati di timer. Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale. Dotazioni - Piedini regolabili in altezza.



ITALIAN CULINARY ART

Le immagini presentate non sono vincolanti.
La ditta si riserva di apportare modifiche senza
preavviso.

