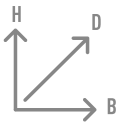
PIASTRA GHISA MEDIA PCORT

CAST IRON MEDIUM GRILL PCORT

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Facile da maneggiare e da posizionare • Offre in poco spazio una ottimale superficie di lavoro • Disponibile con piastre sia lisce sia rigate • Massima robustezza e durata • Ottima conducibilità termica • Piastra superiore regolabile ad esigenza dell' operatore • Piastra superiore autobilanciata • Resistenze corazzate aderenti alle piastre • Manopole di regolazione soft-touch • Regolazione temperatura con termostato in acciaio inox fino 300°C • Cassetto estraibile di raccolta grassi, lavabile in lavastoviglie • Spazzola di pulizia • Interruttore on/off con spia luminosa • Resistenti a ruggine, acidi e sale • Estrema facilità di pulizia • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface • Structured in stainless steel • Ribbed and smooth surfaces available • Adjustable upper plates • Self balancing upper plate • Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity • Soft-touch control handles • Rust and sour resistant • S/steel Thermostat for temperature setting up to 300° degree • Removable crumb/drip tray washable in dishwasher • Cleaning brush • On/off switch with orange indicator light • CE approved • Proudly Made in Italy





DIMENSIONE PRODOTTO

B. 450
D. 380
H. 250

Alimentazione *Power supply (Volt/Hz)*	230 / 50-60
Potenza *Motor power (Kwatt)*	2,8
Piano utile inferiore *Bottom plate dimensions (mm)*	430x230
Temperatura max *Temperature max (°C)*	300
Peso netto monofase *Net weight single phase (kg)*	19,0
Peso lordo monofase *Gross weight single phase (kg)*	21,0
Dimensione imballo *Packing dimensions (mm)*	B. 590 D. 400 H. 250

NORME CE / *CE APPROVED*
PCORT

PCORT piastra media in ghisa *cast iron medium grill*
codice prodotto *product code*