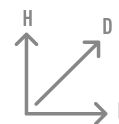


PIASTRA GHISA MEDIA PCORTS

CAST IRON MEDIUM GRILL PCORTS

• 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 • Piastra in ghisa con trattamento di vetroceramicatura • 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 • Resistenti a ruggine, acidi e sale • Estrema facilità di pulizia • Norme CE • Fabbriato 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 • Cast iron plates with ceramic coating treatment: highest sturdiness and life time, perfect thermal conductivity, very easy to clean. • 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) • CE approved • Proudly Made in Italy



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 380
D. 435
H. 235

Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	230 / 50-60
Potenza Motor power (Kwatt)	2,1
Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	355x255
Temperatura max Temperature max (°C)	300
Peso netto monofase Net weight single phase (kg)	22,0
Peso lordo monofase Gross weight single phase (kg)	23,0
Dimensione imballo Packing dimensions (mm)	B. 420 D. 430 H. 270

NORME CE / CE APPROVED

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

PCORTS