



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

PIASTRE PER PANINI IN VETROCERAMICA DOPPIA

Cotture perfettamente omogenee anche con prodotti surgelati, sapori intatti grazie al piano in vetroceramica, tempi di lavoro estremamente veloci, massima igiene, risparmio energetico fanno delle piastre e fry tops in vetroceramica uno strumento ideale ed indispensabile per cuocere ogni tipo di panino e per grigliare verdure, carne, pesce. Omogeneità e qualità di cottura Il Fast Grill System si basa su due tipi diversi di riscaldamento: il riscaldamento per contatto e il riscaldamento per infrarosso. Questo rende possibile l'utilizzo di 2 sistemi di cottura contemporaneamente: • Cottura per contatto: il filamento riscaldante è alloggiato sul fondo di un contenitore ad elevato isolamento. La sua disposizione geometrica nel contenitore (brevettata) consente di avere la stessa temperatura sia al centro che sul perimetro del piano di cottura. Il filamento riscalda la camera d'aria sotto il piano in vetroceramica creando un cuscino di calore: il piano di cottura viene riscaldato in modo uniforme in breve tempo e il cibo viene cotto in maniera completamente uniforme sulla superficie di contatto;



Dimensioni Piano	N° 2 250x250 mm
Voltaggio	230 V~ 1N
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza elettrica	2,0 kW
Temperatura max	400 °C
Dimensioni WxHxD	619x176x458 mm
Peso	17 kg

PREZZO UNITARIO €568,00.= + IVA 20 %

ATIS di Spagnol Ermes
Via. Pontebbana 11 33098 Valvasone Pn (italy)
Tel.0434/85360 – 3 Linee Urb. Fax 0434/85372
Sito internet: www.atis.it ; E-mail info@atis.it

