

Piastra per Panini singola rigata in ghisa - L 310 mm x P 380 mm x H 210/520 mm

Prezzo: 129,00 € + IVA



Riferimento: GG25R

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Piastre panini

Descrizione

Piastra singola in ghisa con piano di cottura rigato, L 310 mm x P 380 mm x H 210/520 mm

Le piastre di cottura sono l'ideale per offrire al cliente panini, toast, focacce e pizzette sempre fragranti e calde.

La **struttura esterna** è **costruita in acciaio inox**, mentre la **superficie di cottura** è **realizzata in ghisa sabbiata**, materiale in grado di mantenere a lungo la temperatura.

Il piano superiore e quello inferiore sono rigati.

Tutti i modelli sono dotati di **termostato da 0÷300°C** e di un **termostato di sicurezza**.

La piastra è di semplice e facile utilizzo, grazie anche alla **presenza di una spia di rete e di riscaldamento della piastra**.

L'apparecchio è fornito con il cavo di collegamento che in base alle normative vigenti deve essere cablato su una spina, oppure collegato direttamente alla linea con un interruttore dimensionato all'assorbimento.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 310 mm x P 380 mm x H 210/520 mm
Potenza	1,8 kW
Peso netto	13 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V- 1 P- 50 Hz
Dimensioni piano di cottura	L 230 mm x P 230 mm
Zona di cottura	Singola
Tipologia piastra	Rigata
Disponibilità	Disponibile a Magazzino