

Piastra per panini doppia monofase - piastre in ghisa superiore e inferiore rigate - 3,6 Kw

MODELLO: GG50R

Dimensioni esterne

L 570 x P 380 x H 210/520 mm

239,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 570 mm x P 380 mm x H 210/520 mm
Dimensioni superficie piastra	Inferiore: L 495 mm x P 230 mm; Superiore: L 215 mm x P 215 mm
Peso netto	25 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V- 1 P- 50 Hz
Assorbimento	3600 W

Requisito cavo di alimentazione	Cavo monofase 3 poli(1P+N+T)
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Cavo di collegamento alla rete	Presente
Zona di cottura	Doppia
Tipologia piastra	Rigata
Normative	CE disponibile

Descrizione

Piastra doppia in ghisa con piano di cottura rigato, dimensioni L 570 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 senza presa 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