

## Pedido del cliente

### Sandwichera profesional simple placa de vitrocerámica ranurada L 490 mm x P 450 mm x A 190/160 mm

Precio: 862,00 € + IVA

---



---

**Referencia:** PV40LR

**Fabricante:** Gastrodomus

**Categoría:** Sandwicheras profesionales

## Pedido del cliente

### Descripción

**Sandwichera profesional simple placa de vitrocerámica ranurada L 490 mm x P 450 mm x A 190/160 mm.**

Las placas vitrocerámicas son adecuadas para calentar tostadas y sándwiches y para cocinar carne, pescado y verduras.

La **estructura** es de **acero inoxidable** y la **placa de cocción ranurada** es de **vitrocerámica tipo "eurokera" con resistencias infrarrojas**. La **placa** superior es ranurada, mientras que la **inferior es lisa y de 5 mm de grosor**.

Es extremadamente rápida en alcanzar la temperatura establecida gracias al uso de resistencias infrarrojas.

Está equipada con una placa superior autoequilibrada, aislamiento térmico de fibra cerámica, sistema eléctrico de vidrio de silicona y termostato de seguridad.

**La tensión monofásica o trifásica la decide el cliente/técnico durante el montaje del enchufe.**

#### EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 490 mm x P 450 mm x A 190/600 mm
<b>Potencia</b>	2000 W
<b>Peso neto</b>	15,5 kg
<b>Alimentación eléctrica</b>	La tensión monofásica o trifásica la decide el cliente/técnico durante el montaje del enchufe
<b>Medidas de la placa de cocción</b>	L 400 mm x P 300 mm
<b>Temperatura de trabajo</b>	50 ÷ 300° C
<b>Zona de cocción</b>	Simple
<b>Tipo de placa</b>	lisa y acanalada
<b>Peso bruto</b>	17 Kg
<b>Disponibilidad</b>	En Stock