

Pedido del cliente

Sandwichera profesional doble placa vitrocerámica, placa superior ranurada, inferior lisa L 630 mm x P 450 mm x A 190 mm

Precio: 1.270,00 € + IVA



Referencia: PV55LR

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Sandwicheras profesionales

Descripción

Sandwichera profesional doble placa de vitrocerámica, placa superior ranurada y placa inferior lisa, L 630 mm x P 450 mm x A 190 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 las **placas de cocción dobles, la superior ranurada y la inferior lisa**, son de **vitrocerámica**, por lo que es muy fácil de limpiar.

La placa inferior es lisa y tiene un grosor de 5 mm.

Son extremadamente rápidas en alcanzar la temperatura fijada gracias al uso de resistencias infrarrojas.

Está equipada con una placa superior autoequilibrada, aislamiento térmico de fibrocerámica, sistema eléctrico de vidrio de silicón 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
Dimensiones externas	L 630 mm x P 450 mm x A 190/600 mm
Potencia	3400 W
Peso neto	23 kg
Alimentación eléctrica	La tensión monofásica o trifásica la decide el cliente/técnico durante el montaje del enchufe
Medidas de la placa de cocción	L 550 mm x P 300 mm
Temperatura de trabajo	50 ÷ 300° C
Zona de cocción	Doble
Tipo de placa	lisa y acanalada
Disponibilidad	En Stock