

Pedido del cliente

Sandwichera profesional simple lisa de hierro fundido - L 310 mm x P 380 mm x A 210/520 mm

Precio: 144,00 € + IVA



Referencia: GG25L

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Sandwicheras profesionales

Descripción

Sandwichera profesional simple de hierro fundido con superficie de cocción lisa, dimensiones L 310 mm x P 380 mm x A 210/520 mm

Las placas de cocción son ideales para ofrecer a los clientes sándwiches, tostadas, focaccia y pizzas siempre fragantes y calientes.

La **estructura exterior es de acero inoxidable**, mientras que la **superficie de cocción es de hierro fundido arenado**, un material que mantiene la temperatura durante mucho tiempo.

Las superficies superior e inferior son lisas.

Todos los modelos están **equipados con un termostato de 0÷300°C** y un **termostato de seguridad**.

La placa de cocción es sencilla y fácil de usar, gracias también a la **presencia de un indicador de encendido y de calentamiento de la placa**.

El aparato se suministra con un cable de conexión que, según la normativa vigente, debe ser conectado a un enchufe, o bien conectado directamente a la línea con un interruptor.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

| Característica | Valor |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| Dimensiones externas | L 310 mm x P 380 mm x A 210/520 mm |
| Peso neto | 14 Kg |
| Tensión | Monofásica - 230 V |
| Alimentación eléctrica | 230 V- 1 P- 50 Hz |
| Medidas de la placa de cocción | L 230 mm x P 230 mm |
| Zona de cocción | Simple |
| Absorción | 1800 W |
| Tipo de placa | Lisa |
| Disponibilidad | En Stock |