

Sandwichera profesional simple lisa de hierro fundido - L 410 mm x P 380 mm x A 210/520 mm

MODELO: GG35L

Dim. externas

L 410 x P 380 x A 210/520 mm

178,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 410 mm x P 380 mm x A 210/520 mm
Dim. internas	piano di cottura: 340 x 230
Peso neto	20 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V- 1 P- 50 Hz

Absorción	2200 W
Disponibilidad	En Stock
Zona de cocción	Simple
Tipo de placa	Lisa
Normative	CE

Descripción

Sandwichera profesional simple de hierro fundido con superficie de cocción lisa, L 410 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 aparado se suministra con un cable de conexión que, según la normativa vigente, debe ser conectado a un enchufe, o bien connectado directamente a la línea con un interruptor.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL