

## Pedido del cliente

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

Precio: 210,00 € + IVA

---



---

Referencia: GG35R

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Sandwicheras profesionales

### Descripción

**Sandwichera profesional de hierro fundido con superficie de cocción ranurada, dimensiones L 340 mm x P 230 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 ranuradas.

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**.

La sandwichera profesional alcanza los 300°C en unos 15 minutos.

**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
<b>Dimensiones externas</b>	L 410 mm X P 380 mm X A 210/520 mm
<b>Dimensiones internas</b>	placa de cocción: 340 x 230 mm
<b>Peso neto</b>	19 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Alimentación eléctrica</b>	230 V- 1 P- 50 Hz
<b>Zona de cocción</b>	Simple
<b>Absorción</b>	2200 W
<b>Tipo de placa</b>	Rigata in ghisa